

ANTIPASTI & INSALATE

Mozzarella "di Bufala" e Pomodori 13.5

Tomates & mozzarella "di Bufala" au basilic

Parmigiana con Scamorza 14.0

Gratin d'aubergines à la mozzarella fumée

Insalata di Fagioli e Capesante 18.0

Salade d'haricots verts & noix de St Jacques fraîches

Insalata di Rucola e Carciofi 16.0

Salade de roquette, artichauts & Parmesan

Burrata, Pomodori "Datterino" e Avocado 18.0

Burrata, tomates "Datterino" & avocat

Prosciutto di Parma, Mozzarella e Pomodoro 17.5

Assiette de jambon de Parme, mozzarella, tomates "Grappa" & pain chaud

Assortimento di Antipasti 18.5

Légumes marinés, mozzarella, champignons, câpres, basilic

DA CONDIVIDERE - À PARTAGER

Calamari Fritti

Calamars frits

15.5



6 Mini Pizzetta Margherita

mozzarella, tomates, basilic

16.0

CARPACCIO

Carpaccio di Manzo al Pesto 17.0

Carpaccio de bœuf au pistou

Carpaccio di Manzo con Verdurine 18.0

Carpaccio de bœuf aux légumes marinés

Carpaccio di Manzo al Pomodoro e Mozza 19.5

Carpaccio de bœuf, tomates "Grappa" & mozzarella "di Bufala"

PASTA

Spaghetti Pomodoro "Grappa" 15.0

Spaghetti aux tomates "Grappa" & basilic

Penne all' Arrabbiata 16.0

Penne sauce tomate très épicée

Spaghetti Carbonara 17.5

Spaghetti aux lardons de Pancetta, œufs & crème

Spaghetti Bolognese 17.5

Spaghetti classique de faux-filet de bœuf

Il Grande Ravioli di Vitello 17.5

Ravioli géant garni de carrés de veau tendre, tomates, courgettes, olives noires & mozzarella fumée

Rigatoni Norma 18.5

Rigatoni à la tomate, aubergines & mozzarella fumée

Fusilli Gorgonzola 19.0

Fusilli au gorgonzola crémeux, roquette & noix

Linguine Pesto e Burrata 20.0

Linguine au pesto & burrata

Linguine Primavera 22.0

Linguine, artichauts poivrade, tomates, petits pois & haricots verts

Papardelle e Capesante al Limone 26.0

Papardelle & St Jacques françaises fraîches poêlées, crème de citron, artichauts poivrade

Casareccia al Tartufo 28.0

Casareccia à la crème de truffe, bresaola & truffe fraîche

RAVIOLI FRESCA

Ravioli di Ricotta e Spinaci 17.0

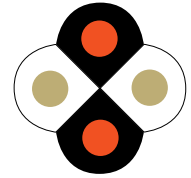
Raviolis ricotta, épinards, champignons de Paris & beurre de sauge

Ravioli di Manzo e Pomodori 18.0

Raviolis de bœuf & tomates, gratinés au Parmesan

Ristorante
DINO

8, chaussée de la Muette
75016 . Paris
Tél . 01 42 88 50 05



PIZZE

Margherita al Basilico 13.0

Mozzarella, tomates cerises, basilic

Quattro Formaggi 15.0

Mozzarella, tomates, gorgonzola, chèvre, Parmesan

Bufalina 16.0

Mozzarella "di Bufala", tomates, origan, basilic

Piccante 16.0

Mozzarella, tomates, saucisse piquante de cochon, scamorza

Regina Classica 16.0

Mozzarella, tomates, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris

Parma 17.0

Mozzarella, tomates, basilic, jambon de Parme

Burrata 17.0

Burrata, tomates, roquette, basilic, crème de balsamique

Napolitana 17.0

Mozzarella, tomates, anchois, câpres, olives Taggiasche

Camilla 17.0

Mozzarella, tomates, olives, artichauts, champignons

Tartufo 28.0

Parmesan, crème de truffe, roquette, truffe fraîche

PESCE & CARNE

Fritto Misto 22.0

Friture de calamars, gambas & courgettes

Filletto di Branzino 26.0

Filet de bar rôti au thym, pommes de terre rattes, tomates, olives

Scaloppina di Vitello al Limone 22.0

Escalope de veau au citron, gratin de macaroni

Piccola Milanese 22.0

La Milanaise, gratin de macaroni

Scaloppina di Vitello alla Valdostana 24.0

Escalope de veau, jambon de Parme & mozza gratinés, gratin de macaroni

DOLCI

Tiramisù 10.0

Le MEILLEUR Tiramisù de la Galaxie

Panna Cotta con Fragole 8.0

Panna Cotta aux fraises

Profiterole con Gelato alla Stracciatella 11.0

Profiterole, glace Stracciatella & sauce chocolat chaud

Carpaccio di Ananas 9.0

Carpaccio d'ananas & menthe sans sucre ajouté

Cuppa Cipriani 11.0

Coupe de glaces pistache & chocolat, sauce caramel, biscuit Amaretti

Dolce al Cioccolato e Nutella 9.0

Gâteau coulant au chocolat & au Nutella

Crema brulee alla Vaniglia 9.0

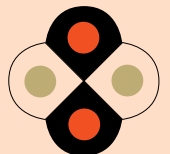
Crème brûlée à la vanille

Pizza alla Nutella 9.0

Pizza Nutella

Gelati, Sorbetti 7.0

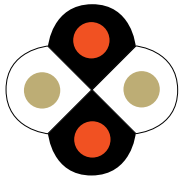
Glaces, Sorbets - 2 boules de la Maison Pedone
Chocolat, vanille, noisette, café, pistache, framboise, citron



VERRES DE VIN

ROUGE	14cl	19cl
Valpolicella doc	7	9
Nero d'Avola doc	7	9
Héritage de Chasse Spleen aop	12	16.5
ROSÉ		
Bardolino Chiaretto doc	6.5	8.5
Minuty Coté Presqu'île aop	7.5	10
BLANC		
Chardonnay de Bourgogne	6.5	9
Soave doc	6.5	8.5

APÉRITIFS



Apérol Spritz 10
apérol, prosecco, eau gazeuse

Cocktail DINO 10
prosecco, liqueur de pêche, vodka

Coupe de Prosecco 14cl 8

Kir au vin blanc 14cl 7

Campari 5cl	7.5
Campari soda	8.5
J&B 4cl	9
Bailey's 4cl	9
Cognac 4cl	9
Grappa 4cl	9

Ricard 4cl	7
Américano 5cl	10
Limoncello 5cl	9
Martini rosso 5cl	7
Martini bianco 5cl	7
Porto rouge 5cl	7.5

BEVANDE

Vittel 50cl	5	Heineken 25cl	6
Vittel 100cl	6.5	Nastro Azzuro 33cl	6
San Pellegrino 50cl	5	La Corona 35.5cl	7
San Pellegrino 100cl	6.5		
Jus d'ananas 25cl	5	Ice Tea Pêche 25cl	5
Jus d'abricot 25cl	5	Orangina 25cl	5
Jus d'orange 25cl	5	Coca Cola 33cl	5
Jus de pomme 25cl	5	Coca Zéro 33cl	5
Jus de tomate 25cl	5	Perrier 33cl	4.5
		Seven Up 33cl	5
Ginger Ale 5.5		Indian Tonic Water 5.5	
Fever Tree 20cl		Fever Tree 20cl	

CAFFÈ

Café 2.5		Déca 2.5
Café crème 6		Déca crème 6
Cappuccino 6		Chocolat chaud 6

APERITIVO

75cl

Prosecco Spumante brut doc 36
Rocca dei Forti

VINI ROSSI

75cl

MARCHE
Montepulciano d'Abruzzo doc 29
Casal Farneto

VENETO
Valpolicella doc 31
Bertani

SICILIA
Nero d'Avola doc 32
Marchese Montefusco

POUILLES
Salento Primitivo igt 32
Terrame

TOSCANA
Chianti Classico docg 41
Castello d'Albola

PAYS D'OC
Pinot Noir igt 30
Le Versant (Foncalieu)

BORDEAUX
Héritage de Chasse Spleen aop 58
Haut-Médoc

VINI ROSATI

75cl

VENETO
Bardolino Chiaretto doc 30
Corte Giara (Allegrini)

PROVENCE
Minuty Coté Presqu'île aop 36
Côtes de Provence

VINI BIANCHI

75cl

BOURGOGNE - Chardonnay aop 32

VENETO - Soave doc - Corte Giara 30

SARDAIGNE - Isola Dei Nuraghi igt 32
Saragat Vermentino

TÈ - INFUSIONE

Thé 5
Vert Sencha - Ceylan
Vert à la menthe
Grand Earl Grey



Infusions 5
Camomille - Tilleul
Tilleul menthe - Verveine
Verveine menthe