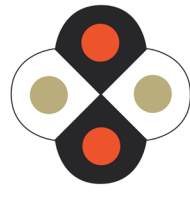


Ristorante  
**DINO**



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

## APÉRITIFS

<b>Apérol Spritz</b>	<b>10</b>	<b>Limoncello</b> 5cl	<b>9</b>
apérol, prosecco, eau gazeuse		<b>Martini rosso / bianco</b> 5cl	<b>7</b>
<b>Cocktail DINO</b>	<b>10</b>	<b>Porto rouge</b> 5cl	<b>7.5</b>
prosecco, liqueur de pêche, vodka		<b>Campari</b> 5cl	<b>7.5</b>
<b>Coupe de Prosecco</b> 14cl	<b>8</b>	<b>Campari soda</b>	<b>8.5</b>
<b>Kir au vin blanc</b> 14cl	<b>7</b>	<b>J&amp;B</b> 4cl	<b>9</b>
<b>Ricard</b> 4cl	<b>7</b>	<b>Bailey's</b> 4cl	<b>9</b>
<b>Américano</b> 5cl	<b>10</b>	<b>Grappa, Cognac</b> 4cl	<b>9</b>

## VERRES DE VIN

		<b>14cl</b>	<b>19cl</b>
rouge	<b>Valpolicella</b> DOC	<b>6</b>	<b>8</b>
	<b>Nero d'Avola</b> DOC	<b>7</b>	<b>9</b>
	<b>Héritage de Chasse Spleen</b> AOP	<b>12</b>	<b>16</b>
rosé	<b>Venezia Giulia</b> IGT	<b>6.5</b>	<b>8.5</b>
	<b>Minuty Coté Presqu'île</b> AOP	<b>7.5</b>	<b>10</b>
blanc	<b>Chardonnay</b> de Bourgogne	<b>6</b>	<b>8</b>
	<b>Friuli Aquileia</b> DOC	<b>6.5</b>	<b>8.5</b>

## BEVANDE

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

## CAFFÈ

<b>Café</b>	<b>2.5</b>
<b>Déca</b>	<b>2.5</b>
<b>Café crème / Déca crème</b>	<b>6</b>
<b>Cappuccino / Chocolat chaud</b>	<b>6</b>

## TÈ - INFUSIONE

<b>Thé</b>	<b>5</b>
Vert Sencha - Vert à la menthe Grand Earl Grey - Ceylan	
<b>Infusion</b>	<b>5</b>
Camomille - Tilleul - Tilleul/menthe Verveine - Verveine/menthe	

## APERITIVO

		<b>14cl</b>	<b>19cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Prosecco Spumante</b> brut DOC - Rocca dei Forti		<b>8</b>		<b>35</b>

## VINI ROSSI

		<b>14cl</b>	<b>19cl</b>	<b>75cl</b>
<b>MARCHE Montepulciano d'Abruzzo</b> DOC - Umani Ronchi				<b>26</b>
<b>VENETO Valpolicella</b> DOC - Bertani	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>29</b>
<b>SICILIA Nero d'Avola</b> DOC - Principi di Butera	<b>7</b>	<b>9</b>		<b>32</b>
<b>TOSCANA Chianti Classico</b> DOCG - Castello d'Albola				<b>40</b>
<b>PAYS D'OC Pinot Noir</b> IGP - Le Versant (Foncalieuf)				<b>28</b>
<b>BORDEAUX Héritage de Chasse Spleen</b> AOP - Haut-Médoc	<b>12</b>	<b>16</b>		<b>58</b>

## VINI ROSATI

		<b>14cl</b>	<b>19cl</b>	<b>75cl</b>
<b>VENETO Venezia Giulia</b> IGT - Pinot Grigio Ramato	<b>6.5</b>	<b>8.5</b>		<b>30</b>
<b>PROVENCE Minuty Coté Presqu'île</b> AOP - Côtes de Provence	<b>7.5</b>	<b>10</b>		<b>35</b>

## VINI BIANCHI

		<b>14cl</b>	<b>19cl</b>	<b>75cl</b>
<b>BOURGOGNE Chardonnay</b> AOP	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>29</b>
<b>FRIULI Friuli Aquileia</b> DOC - Pinot Grigio Tenuta Ca' Bolani	<b>6.5</b>	<b>8.5</b>		<b>30</b>
<b>BOURGOGNE Chablis</b> AOP				<b>44</b>

## ANTIPASTI & INSALATE

<b>Mozzarella "di Bufala" e Pomodori</b>	<b>13.5</b>
Tomates & mozzarella "di Bufala" au basilic	
<b>Parmigiana con Scamorza</b>	<b>14.5</b>
Gratin d'aubergines à la mozzarella fumée	
<b>Caponata e Burrata</b>	<b>18.5</b>
Caponata & pignons de pin	
<b>Insalata di Fagiolini e Tonno</b>	<b>17.0</b>
Salade d'haricots verts & thon, olives, câpres	
<b>Insalata di Rucola e Carciofi</b>	<b>16.0</b>
Salade de roquette, artichauts, Parmesan	
<b>Burrata, Pomodori "Roma" e Avocado</b>	<b>18.0</b>
Burrata, tomates "Roma" & avocat	
<b>Prosciutto di Parma, Mozzarella e Pomodoro "Grappa"</b>	<b>17.5</b>
Assiette de jambon de Parme, mozzarella, tomates "Grappa" & pain chaud	
<b>Assortimento di Antipasti</b>	<b>17.5</b>
Légumes marinés, mozzarella, champignons, câpres, basilic	

### DA CONDIVIDERE À PARTAGER

**Calamari Fritti** 13.5  
Calamars frits

**6 Mini Pizzetta Margherita** 15.0  
6 mini-pizzas mozzarella, tomates, basilic

## CARPACCIO

<b>Carpaccio di Manzo al Pesto</b>	<b>15.5</b>
Carpaccio de bœuf au pistou	
<b>Carpaccio di Manzo con Verdurine</b>	<b>17.0</b>
Carpaccio de bœuf aux légumes marinés	
<b>Carpaccio di Manzo al Pomodoro "Grappa" e Mozza "di Bufala"</b>	<b>18.5</b>
Carpaccio de bœuf, tomates "Grappa" & mozzarella "di Bufala"	

## PASTA

<b>Spaghetti Pomodoro "Grappa"</b>	<b>13.5</b>
Spaghetti aux tomates "Grappa" & basilic	
<b>Penne all' Arrabbiata</b>	<b>14.5</b>
Penne sauce tomate très épicée	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	<b>15.5</b>
Spaghetti aux lardons de Pancetta, œufs & crème	
<b>Il Grande Ravioli di Vitello</b>	<b>16.5</b>
Ravioli géant garni de carrés de veau tendre, tomates, courgettes, olives noires & mozzarella fumée	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>15.5</b>
Spaghetti bolognaise classique de faux-filet de boeuf	
<b>Ravioli di Ricotta e Spinaci</b>	<b>14.5</b>
Ravioli ricotta, épinards, champignons de Paris & beurre de sauge	
<b>Linguine Pesto e Burrata</b>	<b>18.5</b>
Linguine au pesto & burrata	
<b>Gnocchi Norma</b>	<b>17.5</b>
Gnocchi à la tomate, aubergines & mozzarella fumée	
<b>Fusilli Gorgonzola</b>	<b>17.5</b>
Fusilli au gorgonzola crémeux, roquette & noix	
<b>Linguine con Funghi Porcini</b>	<b>21.0</b>
Linguine aux cèpes & crème de cèpes	

## PIZZE

<b>Margherita al Basilico</b>	<b>12.0</b>
Mozzarella, tomates cerises, basilic	
<b>Giar'Dino</b>	<b>14.5</b>
Mozzarella, tomates, aubergines, menthe, pignons de pin	
<b>Quattro Formaggi</b>	<b>14.5</b>
Mozzarella, tomates, gorgonzola, chèvre, Parmesan	
<b>Piccante</b>	<b>16.0</b>
Mozzarella, tomates, saucisse piquante de cochon, scamorza, roquette	
<b>Regina Classica</b>	<b>16.0</b>
Mozzarella, tomates, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris	
<b>Napolitana</b>	<b>16.5</b>
Mozzarella, tomates, anchois à l'huile, câpres, olives Taggiasche, origan	
<b>Parma</b>	<b>16.5</b>
Mozzarella, tomates, basilic, jambon de Parme	
<b>Burrata</b>	<b>16.5</b>
Burrata, tomates, roquette, basilic, crème de basilique	

## PESCE & CARNE

<b>Fritto Misto</b>	<b>19.0</b>
Friture de calamars, gambas & courgettes	
<b>Tonno alla Griglia</b>	<b>25.0</b>
Pavé de thon grillé à la plancha, petite ratatouille italienne	
<b>Scaloppina di Vitello al Limone</b>	<b>19.0</b>
Escalope de veau au citron, gratin de macaroni	
<b>Piccola Milanese</b>	<b>19.0</b>
La Milanaise, gratin de macaroni	
<b>Scaloppina di Vitello alla Valdostana</b>	<b>19.0</b>
Escalope de veau, Parme & mozza gratinés, macaroni	

## DOLCE

<b>Tiramisù</b>	<b>10.0</b>
Le MEILLEUR Tiramisù de la Galaxie ...	
<b>Panna Cotta con Fragole</b>	<b>8.0</b>
Panna Cotta aux fraises	
<b>Formaggio Bianco 0%</b>	<b>11.0</b>
Fromage blanc 0% & miel de châtaigne	
<b>Carpaccio di Ananas</b>	<b>9.0</b>
Carpaccio d'ananas & menthe sans sucre ajouté	
<b>Cuppa Cipriani</b>	<b>11.0</b>
Coupe de glaces pistache & chocolat, sauce caramel, biscuit Amaretti	
<b>Piccola Meringa al Limone</b>	<b>12.0</b>
Petite tarte au citron meringuée	
<b>Pizza alla Nutella</b>	<b>9.0</b>
Pizza Nutella	
<b>Gelati, Sorbetti</b> - Glaces, Sorbets - 2 boules de la Maison Pedone - Chocolat, vanille, noisette, café, pistache, framboise, citron	<b>7.0</b>

Prix nets en Euro

AUTUNNO 2021

AUTOMNE 2021