

ANTIPASTI *entrées*

- LITTLE ITALY ANTIPASTI** grande 29 petite 19
assortiment de légumes, assortiment de charcuterie italienne, mozzarella di Bufala
- ANTIPASTI DELL' ORTO ALLA GRIGLIA** 14
assortiment de légumes, filet d'huile d'olive
+ avec mozzarella di Bufala 17
- AFFETTATO MISTO** 17 + mozzarella di Bufala 20
assortiment de charcuterie italienne
- BURRATA** 200gr légumes 17 parma 19 tomates 17

FOCACCIA

- FOCACCIA TRICOLORE** 16 + parma 18
pesto maison, tomates cerise avec romarin au four, burrata 125gr, basilic
- FOCACCIA MORTADELLA** 18
crème de pistaches, mortadella, stracciatella, pistaches concassées

INSALATA *salades*

- CAPRESE** 16
tomates, mozzarella di Bufala, basilic, olives Taggiasche
- CAESAR SALAD** 16
cœur de romaine, poulet, copeaux de Grana Padano, sauce caesar
- AL TONNO** 16
salade, avocat, fenouil mariné au citron, filet de thon à l'huile, pickles d'oignons et avocat
- BURRATA BOWL** 16 + parma 18
crème pesto, roquette, tomates cerise Datterino, burrata 125gr, olives Taggiasche, légumes grillés

CARPACCI *carpaccio*

- DI BRESAOLA** 18
bœuf séché, artichaut, copeaux de Grana Padano, salade mélangée

 végétarien  piment



- DAL 1993 -
The one and only

Ristorante Little Italy caffè
92, rue Montorgueil - 75002 Paris
☎ 01 42 36 36 25 www.littleitalycaffe.com
@ little_italy_caffe

PASTA FRESCA *pâtes fraîches*

- RAVIOLI FELLINI** 15
farciés ricotta et épinards, sauce crème et épinards, Grana Padano
- PICI CACIO E PEPE** 18 avec guanciale 19
crème de pecorino romano, poivre concassé
- TROFIE AL PESTO** 17 avec stracciatella 19
huile d'olive, ail, basilic, pignons, pecorino et zeste de citron
- RAVIOLI GORGONZOLA, NOIX ET SPECK** 18
farciés gorgonzola, sauce crème, noix et tranches de jambon fumé
- GNOCCHI SORRENTINA** 17
gnocchi, sauce tomate, mozzarella fondu, basilic
- TAGLIATELLE PORCINI COPPA** 18
sauce crème, cèpes, ail, vin blanc, persil, tranches de coppa, Grana Padano
- MEZZALUNA FUNGHI** 16
farciés aux cèpes, sauce crème, ail et champignons frais, Grana Padano

CARNE *viande*

- servi avec des pâtes ou légumes
- SCALOPPINA LIMONE** 21
escalope de veau, sauce crème et citron, Grana Padano
- SCALOPPINA GORGONZOLA** 21
escalope de veau, sauce crème au gorgonzola, Grana Padano

PASTA *pâtes*

- RIGATONI POMODORO BASILICO** 12
sauce tomate, basilic
- avec stracciatella 14
- PENNE ALL'ARRABBIATA** 13
ail, persil, piment, sauce tomate
- PENNE PUTTANESCA** 17
thon, olives, anchois, câpres, sauce tomate, ail
- RIGATONI SICILIANA** 16
sauce tomate, aubergines, mozzarella, basilic frais
- LINGUINE VODKA AL LIMONE** 16
crème, beurre, jus de citron, vodka, persil plat, zeste de citron
- LINGUINE EMILIANE** 17
sauce crème et tomate, épinards, pancetta, Grana Padano
- PENNE FUNGHI TARTUFO** 18
sauce crème, champignons, crème de truffe, Grana Padano
- PENNE CAMPAGNOLA** 18
crème de truffe, cèpes, speck, vin blanc, Grana Padano
- RIGATONI QUATTRO FORMAGGI** 17
sauce crème aux quatre fromages
- LINGUINE ALLA CARBONARA** 18
guanciale, œuf, Grana Padano, pecorino, poivre
- PENNE AL SALMONE** 18
sauce crème, épinards, saumon fumé, tomates fraîches et vin blanc
- RIGATONI ALLA MANTOVANA** 16
sauce tomate, fontal, crème et potiron, Grana Padano
- RIGATONI ALL'AMATRICIANA** 18
sauce tomate, guanciale, oignon, piment, basilic, pecorino, ail
- LINGUINE BOLOGNESE** 18
sauce tomate à la viande de bœuf
- LINGUINE ALLA CATANESE** 18
amandes, menthe, pistache, huile d'olive et pulpe de tomate
avec stracciatella 20

LASAGNE

- DI CARNE** 18 avec salade 20
lasagne à la viande de bœuf, sauce tomate, mozzarella et sauce béchamel
- PARMIGIANA** 16 avec salade 18
gratin d'aubergines, mozzarella, Grana Padano, sauce tomate

DOLCI *desserts*

TIRAMISÙ CLASSICO LITTLE CAFFÉ	8
<i>Génoise, café, mascarpone, amaretto, savoirdi</i>	
TIRAMISÙ PISTACHE	8
<i>Génoise, crème de pistache, mascarpone, savoirdi</i>	
PANNA COTTA	7
<i>Crème cuite avec sauce caramel ou coulis de fruits rouges</i>	
MI-CUIT AL CIOCCOLATO	8
<i>Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise</i>	
COUPE GLACÉE LIMONCELLO	7
<i>Crème glacée au citron</i>	
CAFÉ GOURMAND	8
THÉ GOURMAND <i>Mariage Frères</i>	9
BABA AU RHUM, CHANTILLY	9

BEVANDE *boissons*

Coca-cola, Zéro 33 cl	3,5
Thé pêche Estathé 33 cl	3,5
Sprite 33 cl	3,5
Schweppes Tonic, Agrumes 33 cl	3,5
Nectar de fruits 20 cl	3,5
<i>Orange, abricot, ananas, tomate, pomme, poire</i>	
Chinotto Agrume 27,5 cl	5
Limonata Citron 27,5 cl	5
Aranciata Orange 27,5 cl	5

BEVANDE CALDE *boissons chaudes*

Caffè, Decaffeinato	2,8
Caffè Latte	4,5
Cappuccino	5
Thé Mariage Frères	4,5
Caffè coretto grappa, Caffè doppio	4

COCKTAILS

Aperol Spritz 12 cl	8
<i>Aperol, Prosecco, zeste d'orange et eau gazeuse</i>	
Select Spritz 12 cl	8
Spritzoncello 12 cl	9
Campari Spritz 12 cl	8
Martini Royal 5 cl <i>Martini Blanc, Prosecco</i>	8
Gin Tonic 5 cl <i>de gin, Schweppes tonic, rondelle de citron</i>	9
Bellini 12 cl <i>Prosecco, jus de pêche, crème de pêche</i>	7
Mimosa 12 cl <i>Prosecco et jus d'orange</i>	7
Rossini 12 cl <i>Prosecco et jus de fraise, crème de fraise</i>	8
Mojito 6 cl 9	7
<i>Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse</i>	
Virgin Mojito 6 cl	9
<i>Rhum, citron vert, sirop de fraise, menthe fraîche et eau gazeuse</i>	

APERITIVI *apéritifs*

Kir 5 cl <i>Mûre, framboise, pêche, cassis</i>	6
Martini 5 cl <i>Rosso/Blanco</i>	7
Campari 5 cl	7
Americano 5 cl <i>Campari, Martini Rosso, soda</i>	8
Ricard 2,5 cl	6

BIRRE *bières*

Moretti 33 cl	6
Nastro Azzurro 33 cl	6
Peroni Gran Reserva 33 cl	7
Nastro Azzurro 0% alcool 33 cl	6

DIGESTIVI *digestifs*

Limoncello, Amaretto 4 cl	5
Grappa 4 cl 5	7
<i>au Barricata</i>	

ACQUA *eaux*

Perrier 33 cl	3,5
Santa Lucia Plate 1L 4,5	4,5
<i>Gazeuse</i> 1L 4,5	
Santa Lucia Plate, Gazeuse 50 cl	3,5

VINI *vins*

ROSSI <i>Rouges</i>	16 cl	37,5 cl	75 cl
Valpolicella Classico	7	17	29
VENETO			
Nero d'Avola	8	19	31
SICILIA			
Montepulciano d'Abruzzo	9		39
ABRUZZO			
Primitivo Salento			34
PUGLIA			
Chianti		19	38
TOSCANA			
ROSATI <i>Rosés</i>			
Pinot Blush Grigio	7		27
VENETO			
Bardolino	7	17	29
VENETO			
BIANCHI <i>Blancs</i>			
Grillo	8		31
SICILIA			
Pinot Grigio	7		29
SICILIA			
Passerina			29
ABRUZZO			
FRIZZANTE <i>Pétillant</i>			
Prosecco	8		29
VENETO			
Lambrusco Secco Rosso	9		36
EMILIA ROMAGNA			
Prosecco Rosato	8		30
VENETO			
Moscato d'Asti Bianco			38
PIEMONTE			

Prix net exprimé en euros, service et TVA incluse.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Graphic design: sofiacha@icloud.com



BEVANDE

boissons

Coca-cola, zéro 33cl

3

Thé pêche 33cl

3

Sprite 33cl

3

Schweppes 33cl
Tonic/Agrumes

3

Nectar de fruits 25cl
*Orange, abricot, ananas, tomate,
pomme, poire*

3



DOLCI

desserts

TIRAMISÙ

*génoise, café, mascarpone, amaretto,
savoïardi*

6

TIRAMISÙ PISTACHE

*génoise, crème de pistache, mascarpone,
savoïardi*

6

PANNA COTTA

*crème cuite avec sauce caramel ou
coulis de fruits rouges*

6

MI-CUIT AL CIOCCOLATO

mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise

6



ACQUA

eaux

Perrier 33cl

3

Eau minérale 50cl
Plate/Gazeuse

3

*Little
Italy*
caffè

- DAL 1993 -
The one and only



FORMULES

à emporter

PLAT + BOISSON

17

PLAT + DESSERT

19

* **Hors menu**

Service traiteur personnalisé sur demande

Little Italy Caffé

little_italy_caffe

Ristorante Little Italy caffè

92, rue Montorgueil - 75002 Paris

01 42 36 36 25 www.littleitalycaffe.fr

- VENTE À EMPORTER -

à emporter

*Little
Italy*
caffè

- DAL 1993 -
The one and only

Prix net exprimé en euros, service et TVA incluse. Viande d'origine française et hollandaise.
Plats faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.

Ristorante Little Italy caffè - 92, rue Montorgueil - 75002 Paris

01 42 36 36 25 little_italy_caffe

 ANTIPASTI
entrées

* MINI LITTLE ITALY ANTIPASTI assortiment de légumes, assortiment de charcuterie italienne, mozzarella di Bufala	18
ANTIPASTI DELL' ORTO ALLA GRIGLIA  assortiment de légumes, filet d'huile d'olive	13
ANTIPASTI DELL' ORTO & MOZZARELLA assortiment de légumes, filet d'huile d'olive et mozzarella di Bufala	15
* AFFETATO MISTO assortiment de charcuterie italienne	supplément mozzarella 18 16
* BURRATA 200gr	tomates  16 légumes  16 parma 18

 INSALATA
salades

CAPRESE  tomates, mozzarella di Bufala, basilic, olives Taggiasche	15
CAESAR SALAD cœur de romaine, poulet, copeaux de Grana Padano, sauce caesar	15
AL TONNO salade, avocat, fenouil mariné au citron, filet de thon à l'huile, pickles d'oignons et avocat	15
BURRATA BOWL  crème pesto, roquette, tomates cerise Datterino, burrata 125gr, olives Taggiasche, légumes grillés	15

 CARPACCI
carpaccio

* DI BRESAOLA bœuf séché, artichaut, copeaux de Grana Padano, salade mélangée	17
---	----

 FOCACCIA

FOCACCIA TRICOLORE  pesto maison, tomates cerise avec romarin au four, burrata 125gr, basilic	15
* FOCACCIA MORTADELLA crème de pistaches, mortadella, stracciatella, pistaches concassées	17

 LASAGNE

DI CARNE 16 lasagne à la viande de bœuf, sauce tomate, mozzarella et Grana Padano	PARMIGIANA  gratin d'aubergines, mozzarella, Grana Padano, sauce tomate
---	--

 PASTA
pâtes

RIGATONI POMODORO BASILICO  sauce tomate, basilic	15
PENNE ALL'ARRABBIATA   ail, persil, piment, sauce tomate	15
PENNE PUTTANESCA thon, olives, anchois, câpres, sauce tomate, ail	15
RIGATONI SICILIANA  sauce tomate, aubergines, mozzarella, basilic frais	15
LINGUINE VODKA AL LIMONE  crème, beurre, jus de citron, vodka, persil plat, zeste de citron	15
LINGUINE EMILIANE sauce crème et tomate, épinards, pancetta, Grana Padano	16
* PENNE FUNGHI TARTUFO  sauce crème, champignons, crème de truffe, Grana Padano	17

* PENNE CAMPAGNOLA crème de truffe, cèpes, speck, vin blanc, Grana Padano	17
15 RIGATONI QUATTRO FORMAGGI  sauce crème aux quatre fromages	16
17 LINGUINE ALLA CARBONARA œuf, Grana Padano, pecorino, guanciale, poivre	17
* PENNE AL SALMONE sauce crème, épinards, saumon fumé, tomates fraîches et vin blanc	17
RIGATONI ALLA MANTOVANA sauce tomate, fontal, crème et potiron, Grana Padano	15
15 RIGATONI ALL'AMATRICIANA  sauce tomate, pancetta, oignon, piment, basilic, guanciale, ail	17
LINGUINE AL PESTO  huile d'olive, ail, basilic, pignons, pecorino et zeste de citron	15
LINGUINE BOLOGNESE sauce tomate à la viande de bœuf	17
11 * LINGUINE ALLA CATANESE  amandes, menthe, pistaches, huile d'olive et pulpe de tomate	17
12	

 PASTA FRESCA
fraîches

15 MEZZALUNA FUNGHI  farciés champignons, sauce crème et champignons frais	15	15 RAVIOLI FELLINI  farciés ricotta, sauce crème et épinards	14
15 GNOCCHI SORRENTINA  gnocchi sauce tomate, mozzarella fondu, basilic	16	* RAVIOLI GORGONZOLA, NOIX ET SPECK farciés gorgonzola, sauce crème, noix et jambon fumé	17
17			