

DOLCI

Tiramisù & gianduja 11 €

Zoccolette alla nocciolata 12 €

Mousse au chocolat 11 €

Gelati & sorbetti de chez Pozzetto 9 €

gianduja, pistache, vanille, citron

DIGESTIFS

Grappa & Eaux-de-vie (4 cl)

Capovilla Pesche di Vigna 29 €

Nardini Grappa Bianca 12 €

Nardini Grappa Riserva 13 €

Amaro & Vermouth (4 cl)

Nardini Amaro Bassano al Ponte 10 €

Cocchi Vermouth di Torino 10 €

Liqueurs (4 cl)

Mamma Mia ! Limoncello 11 €

Nardini Acqua di Cedro 11 €

Lemon Story Kalamansi 14 €

Lemon Story Citron Meyer 14 €

Amaretto Adriatico 12 €

Quaglia Rabarbaro 12 €

CAFFÈ E TÉ

Café Tannat

Café 4 €

Décaféiné 4 €

Allongé 4 €

Macchiato 4 €

Cappuccino 7 €

Infusions Chic des Plantes

Chic Chaï 7 €

*(Cannelle, Cassia, Cardamome,
Gingembre, Citronnelle, Girofle)*

Récolte d'Hiver 7 €

*(Badiane, Cardamome, Cannelle, Cynorrhodon,
Orange douce, Réglisse, Tilleul)*

La Radieuse 7 €

(Citronnelle, Orange, Pomme, Citron, Bergamote)

Élancée 7 €

*(Vigne rouge, Frêne, Tilleul, Camomille matricaire,
Gingembre, Bergamote, Guimauve)*

DAROCO

L'italianità à la française

L'italianité,
c'est cette mystérieuse alchimie entre l'émotion et l'élégance,
le raffinement et la simplicité, la tradition et l'avant-garde
qui donne à la cuisine, au design ou à la mode italienne
un extraordinaire pouvoir d'attraction.
Un potentiel de séduction
qui dépasse les frontières et a permis aux spécialités italiennes
de conquérir le monde en se réinventant selon l'inspiration locale.
Daroco incarne l'italianità dans toute sa modernité,
à travers une version très parisienne de la *bella vita*.

COCKTAILS



St-Germain Spritz 15 €
St Germain, Perrier, Prosecco

Aperol Spritz 14 €
Aperol, Perrier, Prosecco

Limoncello Spritz 14 €
Limoncello, Perrier, Prosecco

Belle de Brilliet Spritz 15 €
Liqueur de poire, Perrier, Prosecco

Negroni 15 €
Gin, Vermouth rouge, Campari

Coupe de Prosecco 13 €
Extra Dry DOC, San Martino

SANS ALCOOL



Nooh Rosé, La Coste 10 €

Nooh Rosé Pétillant, La Coste 16 €

ANTIPASTI



(v) Focaccia parmigiano & romarin 11 €

Grande burrata, puntarelle alla romana 25 €

(v) Artichaut alla Guidia, tzatziki 12 €

Carpaccio de boeuf, anchois & parmigiano 18 €

Carpaccio de sériole, mascarpone & grenade 21 €

Vitello tonnato & câpres frites 19 €

PIZZE



(v) Margherita 14 €
Sauce tomate, fior di latte & basilic

Napoli 16 €
Sauce tomate, anchois, tomates datterino, olives, ail & origan

Pique un peu mais pas beaucoup 18 €
Sauce datterino, fior di latte, spianata, stracciatella, confiture de piment, oignons rouge

(v) Orange is the new bleu 18 €
Crème de butternut, gorgonzola, chips de topinambour, noisettes, ricotta

Jambonix 19 €
Sauce tomate, fior di latte, crème de parmesan, jambon blanc, artichauts, cébette

Parma show 25 €
Sauce tomate, Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala & basilic

PASTASCIUTTA

Pâtes fraîches maison, fabriquées tous les matins à la main



Linguine au beurre citronné, tartare de bar & basilic 22 €

Pici alla carbonara, jaune d'oeuf mariné au balsamique 25 €

Ravioli di manzo, crème de parmesan, cime di rapa 23 €

(v) Linguine à la truffe noir "melanosporum" 39 €

(v) Paccheri al pomodoro 19 €
Selon la tradition della famiglia Schiavon

SECONDI



Polpette al pomodoro et purée de pommes de terre 29 €

Filet de bar grillé, brocoli & vinaigrette pimentée 26 €

(v) Salade verte 7 €