

## 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 TÈ

### 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, asperges alla romana 25 €

(v) Artichaut alla Guidia, tzatziki 12 €

Carpaccio de boeuf, capres, majo pimente 18 €

Carpaccio de sériole, mascarpone & grenade 21 €

Vitello tonnato & câpres frites 19 €

## PIZZE

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

Fat Popeye 17 €  
*Crème de gorgonzola, épinards, fior di latte, porchetta, amandes, poire*

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

(v) La ligne verte 19 €  
*Pesto de chou noir, fior di latte, asperges de mer à l'huile de noisette, ricotta au citron confit*

Boite à meuh 21 €  
*Sauce tomate jaune, fior di latte, bresaola, citron brûlé, champignons*

Parma show 25 €  
*Sauce tomate, Proscuitto 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 23 €

Rigatoni all'amatriciana 25 €

Ravioli ricotta & asperge, beurre de sauge, bottarga 26 €

(v) Paccheri, pesto d'ail des ours & crème de taleggio 24 €

Linguine au homard à partager 69 €

## SECONDI

Polpette al pomodoro et purée de pommes de terre 29 €

Filet de rouget barbet, asperge, olive & citron 34 €

(v) Salade verte 7 €