

DOLCI

Tiramisù 11 €

Zoccolette alla nocciolata 12 €

Mousse au chocolat 11 €

Fraises & Yogurt 12 €

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

BIERES

Blonde, La Lucienne
25cl. 7 € 50cl. 12 €

IPA, Paillette
25cl. 7 € 50cl. 12 €

Blanche, La Rebelle
25cl. 7 € 50cl. 12 €

Blonde, Noam
Bouteille 33cl. 8 €

SANS ALCOOL

Nooh Rosé, La Coste 10 €

Nooh Rosé Pétillant, La Coste 16 €

ANTIPASTI

(v) Focaccia parmigiano & romarin 10 €

Grande burrata, asperges alla romana 25 €

(v) Artichaut alla Guidia, tzatziki 12 €

Carpaccio de boeuf, capres, majo pimente 17 €

Crudo de thon rouge, ricotta de bufala et fraise 18 €

Vitello tonnato & câpres frites 19 €

PIZZE

(v) Margherita 13 €
Sauce tomate, fior di latte & basilic

Tache Pistache 18 €
Pesto de pistache, fior di latte, jambon blanc, courgettes marinées, crème acidulée, menthe

Pique un peu mais pas beaucoup 17 €
Sauce datterino, fior di latte, spianata, stracciatella, confiture de piment, oignons rouge

(v) La ligne verte 16 €
Pesto d'épinards, fior di latte, asperges, huile de noisette, ricotta au citron confit

Un petit pois dans un ascenseur 21 €
Sauce tomate jaune, fior di latte, bresaola, petits pois aux échalotes, citron brûlé

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 23 €

Rigatoni all' amatriciana 19 €

(v) Linguine agli asparagi 20 €

Rigatoni, pesto de pistache & anchois 22 €

Linguine au homard à partager 74 €

SECONDI

Côte de veau alla Milanese, pomme de terre au four 38 €

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

(v) Salade verte 6 €

(v) Pomme de terre au four 6 €

DOLCI

Tiramisù 11 €

Chocolate mousse 11 €

Zoccolette alla nocciolata 12 €

Strawberries & yoghurt 12 €

Gelati & sorbetti by Pozzetto 9€
Gianduja, pistachio, vanilla, lemon

DIGESTIVI

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 €

HOT DRINKS

Café Tannat

Espresso 4 €

Decaf 4 €

Americano 4 €

Macchiato 4 €

Cappuccino 7 €

Infusions Chic des Plantes

Chic Chaï 7 €

*(Cinnamon, Cassia, Cardamom,
Ginger, Lemongrass, Clove)*

Récolte d'Hiver 7 €

*(Star anise, Cardamom, Cinnamon, Rosehip,
Sweet orange, Licorice, Linden)*

La Radieuse 7 €

(Lemongrass, Orange, Apple, Lemon, Bergamot)

Élancée 7 €

*(Red vine, Ash, Linden, Chamomile, Ginger,
Bergamot, Marshmallow root)*

DAROCO

italianità, the french way

Italianità is that mysterious alchemy between emotion and elegance, refinement and simplicity, tradition and avant-garde, the balance that gives Italian cuisine, design, and fashion their extraordinary power of attraction. A seductive potential that transcends borders, allowing Italian specialties to conquer the world while constantly reinventing themselves through local inspiration. Daroco embodies italianità in all its modernity, through a distinctly Parisian interpretation of the *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 €
Pear liqueur, Perrier, Prosecco

Negroni 15 €
Gin, red Vermouth, Campari

Glass of Prosecco 13 €
Extra Dry DOC, San Martino

BEERS



Blonde, La Lucienne
25cl. 7 € 50cl. 12 €

IPA, Paillette
25cl. 7 € 50cl. 12 €

Blanche, La Rebelle
25cl. 7 € 50cl. 12 €

Blonde, Noam
Bouteille 33cl. 8 €

NON-ALCOHOLIC



Nooh Rosé, La Coste 10 €

Nooh Sparkling Rosé, La Coste 16 €

ANTIPASTI



(v) Parmesan & rosemary focaccia 10 €

Large burrata, asparagus alla romana 25 €

(v) Artichoke alla Giudia, tzatziki 12 €

Beef carpaccio, capers, spicy mayo 17 €

Bluefin tuna crudo, buffalo ricotta and strawberries 18 €

Vitello tonnato & fried capers 19 €

PIZZE



(v) Margherita 13 €
Tomato sauce, fior di latte & basil

Pistachio Patch 18 €
Pistachio pesto, fior di latte, cooked ham, marinated zucchini, sour cream, mint

A Little Spicy but Not Too Much 17 €
Datterini tomato sauce, fior di latte, spianata, stracciatella, chilli jam, red onion

(v) The green Mile 16 €
Spinach pesto, fior di latte, asparagus, hazelnut oil, candied lemon ricotta

A Little Pea in an Elevator 21 €
Yellow tomato sauce, fior di latte, bresaola, peas with shallots, burnt lemon

Parma show 25 €
Tomato sauce, Parma ham, buffalo mozzarella & basil

PASTASCIUTTA

Homemade fresh pasta, handcrafted every morning



Linguine, lemon butter sauce, sea bass tartare & basil 23 €

Rigatoni all'amatriciana 19 €

(v) Linguine agli asparagi 20 €

Rigatoni, pistachio pesto & anchovies 22 €

Lobster linguine to share 74 €

SECONDI



Veal chop alla milanese, baked potato 38 €

Red mullet fillet, asparagus, olive & lemon 34 €

(v) Green salad 6 €

(v) Baked potato 6 €