

DOLCI

Gelati & sorbetti de chez Pozzetto 9 €
gianduja, pistache, vanille, citron

Tiramisù 11 €

Mousse au chocolat mono-variété Mayan Red 11 €

Zoccolette alla nocciolata 12 €

Yogurt, pêche & fraise au sirop d'érable, granola maison 12 €

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 €
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 €

Burratina, pappa al pomodoro 14 €

Mozzarella in carrozza, spicy ketchup 14 €

Bluefin tuna crudo, buffalo ricotta & strawberries 18 €

Italian-style beef fillet tartare, capers & parmesan 19 €

Vitello tonnato & fried capers 19 €

PIZZE



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

Parigi 15 €
Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, mushroom shavings, spring onion

(v) The Green Thumb 16 €
Zucchini pesto, fior di latte, marinated zucchini from Nice, ricotta, salsa coco verde

Apricot Inferno 18 €
Datterini tomato sauce, fior di latte, spianata, 'nduja, roasted apricot, lemon stracciatella, chives

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



Linguine, datterini tomato sauce & basil 18 €

Paccheri cacio e pepe, mint & lime 19 €

Ricotta ravioli, peas & shallot, sage butter, ham crisps 21 €

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

Linguine alle vongole & bottarga, to share 52 €

SECONDI



Bluefin tuna panzanella 26 €

Red mullet fillet, baby spinach & apricot 34 €

Veal chop alla milanese, thyme-roasted potatoes 59 €

CONTORNI } (v) Green salad 6 €
 } (v) Thyme-roasted potatoes 6 €

DOLCI

Gelati & sorbetti by Pozzetto 9 €

Gianduja, pistachio, vanilla, lemon

Tiramisù 11 €

Single-origin Mayan Red chocolate mousse 11 €

Zoccolette alla nocciolata 12 €

Yoghurt, peach & strawberries in maple syrup, homemade granola 12 €

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)*

Thés Terre de Chine

Yunnan d'Or (black tea) 7 €

Long Jing (green tea) 7 €

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 €
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 €

Burratina, pappa al pomodoro 14 €

Mozzarella in carrozza, ketchup pimenté 14 €

Crudo de thon rouge, ricotta di bufala & fraise 18 €

Tartare de filet de bœuf à l'italienne, câpres & parmesan 19 €

Vitello tonnato & câpres frites 19 €

PIZZE

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

Parigi 15 €
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, copeaux de champignons, cébette

(v) La main verte 16 €
Pesto de courgettes, fior di latte, courgettes de Nice marinées, ricotta, salsa coco verde

L'enfer est pavé de bons abricots 18 €
Sauce datterino, fior di latte, spianata, 'nduja, abricot rôti, stracciatella au citron, ciboulette

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

Linguine, sauce datterino & basilic 18 €

Paccheri cacio e pepe, menthe & citron vert 19 €

Ravioli ricotta, petits pois & échalote, beurre de sauge, chips de jambon 21 €

Linguine au beurre citronné, tartare de bar & basilic 23 €

Linguine alle vongole & bottarga, à partager 52 €

SECONDI

Panzanella de thon rouge 26 €

Filet de rouget barbet, jeunes pousses d'épinards & abricot 34 €

Côte de veau alla Milanese, pommes de terre rôties au thym 38 €

CONTORNI

} (v) Salade verte 6 €
} (v) Pommes de terre rôties au thym 6 €