



Toute l'équipe de l'Oro e Argento vous souhaite de passer un agréable moment.

*Nous nous tenons à votre entière disposition tout au long de votre repas
et vous souhaitons d'ores et déjà un excellent appétit.*

The Oro e Argento's team wishes you a pleasant time.

*We remain at your disposal throughout your meal
and would like to wish you a "bon appétit".*

Notre carte complète des allergènes est disponible sur demande

Our complete menu with allergens is available upon request

Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse
All our prices are in Euros, VAT included

Menu surprise et découverte
Surprise and discovery menu

80

Partez à la découverte de la gastronomie Italienne
En vous laissant séduire par ce menu 6 services plein de surprises
Spécialement préparé par notre Chef
Un menu identique pour l'ensemble de votre table
Servi du lundi au dimanche jusqu'à 21h30

Discover the Italian gastronomy
Let yourself be seduced with this 6 course menu full of surprises
Specially prepared by our Chef
The same menu must be chosen for the entire table
Served from Monday to Sunday until 21:30

Menu dégustation autour de nos pâtes maison
Homemade pasta tasting menu

52

Soyez créatif en choisissant 3 pâtes ou risotto
Composez selon vos envies au gré de notre carte.
Un menu identique pour l'ensemble de votre table
accompagné de votre dessert préféré

Be creative by choosing 3 pasta or risotto dishes
Select according to your taste from the dishes on our menu
The same menu must be chosen for the entire table
Followed by your favorite dessert

Business Lunch

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi
Served only at lunch time from Monday to Friday

Entrée-plat ou plat-dessert
Starter - Main course or Main course - dessert
41

Entrée-plat-dessert
Starter - Main course - Dessert
47

Café ou boisson chaude inclus
Coffee or hot beverages included

Offre non cumulable avec toute autre promotion
Réduction I Like Eat non valable avec le Business Lunch
This promotion may not be combined with others
I Like Eat discount not available with the Business Lunch

Entrées

Starters

Vitello tonnato printemps été 2017 :

Veau cuit à basse température, thon frais, câpres de Sicile

Vitello tonnato spring summer 2017 edition:

Low temperature veal, fresh tuna, sicilian capers

25

Le jambon San Daniele affiné 24 mois :

Burrata fumée, focaccia aux pistaches de Bronte, olives Nocellara et roquette

San Daniele ham 24 month aged:

Smoked Burrata, Bronte pistachio Focaccia, Nocellara olives and rocket

24

Le Fritto Misto :

Calamars, gambas, langoustines, gel de citron d'Amalfi et betteraves

Fritto Misto:

Squid, king prawns, langoustines

Amalfi lemon jelly and beetroot

26

Notre Signature

Our specialty

Le carpaccio « Oro e Argento » :

Bœuf roulé à la truffe noire, fines feuilles de roquette
Copeaux de Parmesan Reggiano

The "Oro e Argento" carpaccio:

*Beef carpaccio rolled in black truffle, fine rocket leaves
Slivers of Parmigiano Reggiano*

25

Potages

Soups

Consommé de poissons méditerranéens :

Petits pois croquants et huile aux agrumes

Mediterranean fish consommé:

Crunchy green peas and citrus fruits oil

16

Cappuccino d'asperges :

Et queue de bœuf confite 8 heures

Asparagus cappuccino:

Slow cooked oxtail confit

15

Pâtes

Pastas

Toutes nos pâtes sont confectionnées dans notre cuisine

All our pastas are homemade

Les Tortelloni de homard :

Speck Friulano, morilles et jus des carcasses

Lobster Tortelloni:

Friulano Speck, morels and carcass stock

30 / 23 demi-portion (half-portion)

Les Gnocchi :

A la betterave, stracotto d'agneau, Ricotta al forno et fumée

Gnocchi:

Served with beetroot, lamb stracotto, al forno and smoked Ricotta

24 / 17 demi-portion (half-portion)

Les Casarecce :

Au ragout de calamars, tomates datterino, basilic et pignons de pin

Casarecce:

Squid, datterino tomatoes, basil and pine nut

26 / 19 demi-portion (half-portion)

Les Tagliolini :

Aux asperges, Cotechino et Pecorino Romano

Tagliolini:

Asparagus, Cotechino and Pecorino Romano

25 / 18 demi-portion (half-portion)

Risotto

*Tous nos risotto sont réalisés avec un riz « Carnaroli Acquerello»
All our risotto dishes are prepared with “Carnaroli Acquerello” rice*

Notre Signature

Our specialty

Risotto « Oro e Argento » :

Feuille d’or, truffe noire et foie gras de canard

Risotto “Oro e Argento”:

Gold leaf, black truffle and duck foie gras

29 / 20 demi-portion (half-portion)

Le risotto milanaise :

Aux langoustines et saucisse Napoli, Mantecato à l’huile d’olive Nocellara del Belice

Milanese Risotto:

*Langoustines and Napoli sausage, Mantecato with Nocellara del Belice olive oil
30 / 23 demi-portion (half-portion)*

Le Risotto au pesto de brocolis :

Fèves et Baccalà confit

Broccoli pesto Risotto:

*Broad bean and confit salt cod
25 / 18 demi-portion (half-portion)*

Le risotto à la truffe d’été :

Robiola delle Langhe et noisettes du Piémont

Summer truffle Risotto:

*Robiola delle Langhe cheese, Piemont hazelnuts
26 / 19 demi-portion (half-portion)*

Poissons

Fishes

Le Rouget :

A l'Acqua Pazza safranée, déclinaison de légumes selon les paniers de Sandrine

Red Mullet:

Saffron Acqua Pazza poached, "Les paniers de Sandrine" range of vegetables

34

Le Jhon en croûte :

Croûte de pistaches de Bronte

Courgettes parfumées au thym et petits pois en deux façons

Tuna en croûte:

Bronte pistachio crust, thyme flavoured courgette and green peas in two styles

35

Le filet de Bar rôti:

Fleurs de courgettes farcies aux aubergines, tomates Datterino confites

Fumet de poisson à la Sambuca

Sea bass fillet:

Aubergine stuffed courgette flowers, confit Datterino tomatoes

Sambuca fish stock

36

Viandes

Meats

Le filet de bœuf :

Filet de bœuf à la plancha
Oignons rouges de Tropéa
Polenta à la truffe gratinée au parmesan

Beef fillet:

Grilled beef fillet
Tropéa red onions and truffled
Polenta gratin with parmesan

39

Tagliata de côte de Veau :

Cuite au foin, jeunes carottes et pommes de terre, sauce au Salice Salentino
Pour deux personnes

Veal rib:

Cooked in hay, young carrots and potatoes
Salice Salentino sauce
For two people

79

Le filet de Panette :

A la grappa, jus de cerise, radis et navet pickles, purée d'échalotes

Duckling fillet:

With Grappa, sherry juice, radishes and pickled turnip, mashed shallots

30

Les fromages affinés

Ripened cheeses

14

Assortiment de fromages accompagné de différentes confitures

Miel, fruits frais et secs

Assorted cheese platter garnished with preserves, honey, fresh and dried fruits

Chariot de desserts

Dessert trolley selection

15

Laissez-vous séduire par notre chariot de pâtisseries et composez votre dessert.

Let yourself be seduced by our pastry trolley selection and compose your dessert.

Desserts

14

La Cerise :

Ganache chocolat blanc, insert griottes basilic et amandes du Piémont

Cherry:

White chocolate ganache, Morello cherry basil and Piemont almonds

La tartelette fraise pistache :

Glace et gelée de fenouil, crémeux pistache de Bronte

Strawberry pistachio tartlet:

Fennel ice cream and jelly, Bronte pistachio cream

Le semifreddo à l'huile d'olive Nocellara del Belice:

Rhubarbe confite et billes choco & safran

Nocellara del Belice olive oil Semifreddo:

Rhubarb confit, chocolate & saffron balls