

Automne/hiver CARTE

SUGGESTIONS

Aperol Veniziano

Aperol, Prosecco, eau pétillante
& segment d'orange frais
11€

Bellini

Purée de pêche, prosecco
10€

Espresso Martini

Vodka, liqueur kahlúa, sirop de canne,
shot de café
13€



du midi FORMULE

avec un verre de vin,
soit une pétillante ou plate
soit une Peroni

Entrée + plat 23€

Plat + dessert 23€

Entrée + plat + dessert 28€

@baretto_paris

Prix nets en € TTC, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.
Liste des allergènes sur demande.



DA CONDIVIDERE
ENTRÉES À PARTAGER

Antipasto Baretto

Sélection de charcuteries Italiennes
& légumes marinés
22€

**Piatto di
prosciutto di Parma 30 mesi
e Focaccia**

Assiette de jambon de parme 30 mois & Focaccia
16€

**Ortaggi al forno, timo,
pesto al prezzemolo e feta**

Légumes cuits au four, persillade & feta
18€



ANTIPASTI
ENTRÉES

Vitello tonnato

Fines tranches de veau rôties, mayonnaise au thon,
fleurs de câpres, parmesan
15€

**Insalata di finocchio, limone,
stracciatella e bottarga**

Salade de fenouil citronnée, stracciatella & poutargue
12€

Carpaccio di bar

Fines tranches de bar,
artichauts poivrade, persillade
16€

**Carciofi alla "giudia",
cacio e pepe**

Artichauts frits, sauce au fromage de brebis
au poivre & menthe
14€





PRIMI
PÂTES FRAÎCHES

**Tortelloni ai porcini,
funghi di bosco e parmigiano**

Tortelloni aux cèpes, champignons des bois & parmesan
20€

Spaghetti Cacio e pepe

Spaghetti, sauce au fromage de brebis au poivre
19€

**Linguine
alla bottarga e limone**

Pâtes linguine à la poutargue
& zeste de citron
22€

Casereccie a ragù

Casereccie, tomates, chair de saucisse au fenouil,
fromage de brebis & poivre
21€



SECONDI
PLATS

**Branzino al cartoccio, olive,
capperi, datterino e pak-choi**

Filet de bar en papillote, olives, câpres,
tomate cerise & pak-choi
26€

**Polpette di manzo salsa pomodoro
e polenta bramata al forno**

Boulettes de bœuf, sauce tomate de la nonna
& polenta au four
24€

**Milanese di vitello
e verdure grigliate**

Belle côte de veau panée
& légumes grillés de saison
32€



FORMAGGI
FROMAGES

**Selezione di formaggi
e marmellata**

Sélection de fromages & marmelade avec salade
10€

Il Formaggio

Un fromage au choix,
gorgonzola à la cuillère, pecorino pepato,
parmesan 24 mois ou provolone
8€



PER FINIRE IN DOLCEZZA
DESSERTS

Espresso Martini

13€

Tiramisù al caffè

Le fameux Tiramisu au café du **BARETTO** !
9€

Panna cotta ai frutti rossi

Crème cuite & coulis
et fruits rouges de saison
10€

**Mousse al cioccolato nocciole
fior di sale e olio d'oliva**

Mousse au chocolat noisette
à la fleur de sel & huile d'olive
10€

Gelati della casa

Glace Vanille, Pistache, Cioccolato,
Stracciatella ou Fior di latte : **1B**: 4€
2B 7€

**Menù per
BAMBINI**

Menthe ou
grenadine à
l'eau pétillante

Spaghettis,
sauce tomate,
basilic

Boule de glace

13€

Cuisine minute
Produits issus des meilleurs
approvisionnements de rungis et d'Italie
Eco-responsable

BARETTO