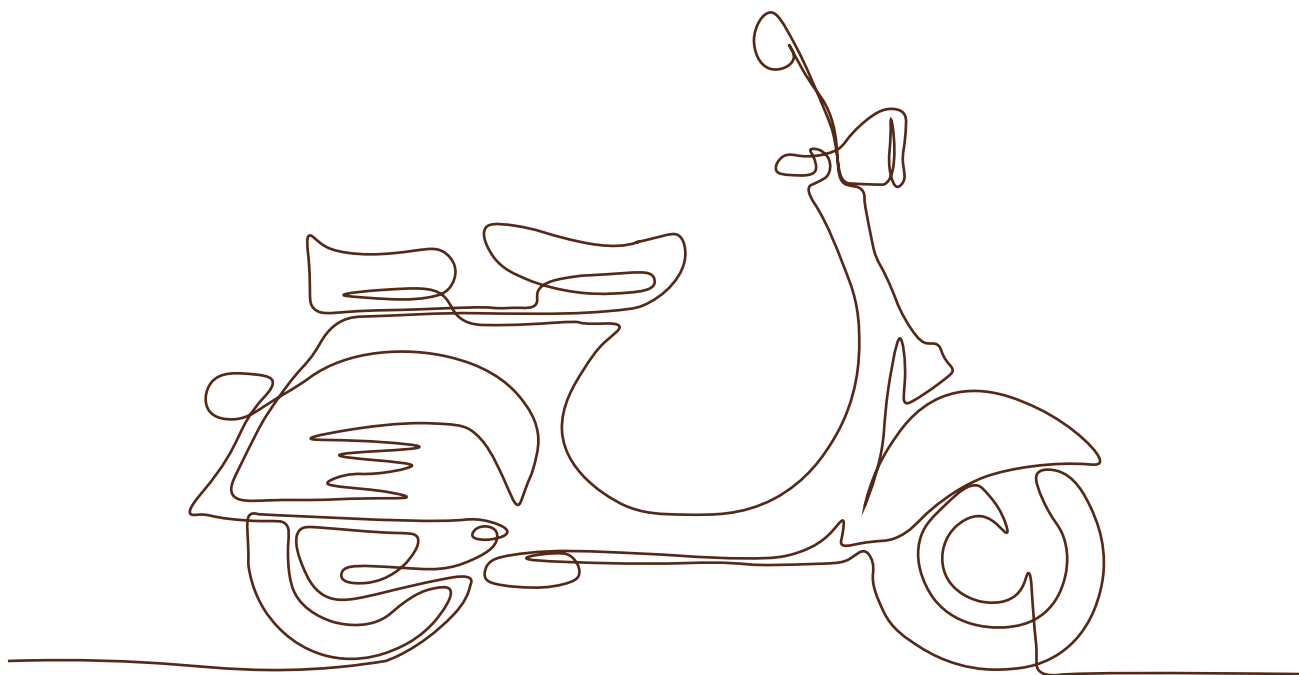


PAOLA



APÉRITIFS

Martini rosso, bianco, dry 6 cl	6
Ricard, Pastis 2cl	6
Campari 6 cl	6
Coupe de Prosecco DOC Riccadonna 12 cl	9
Coupe de Champagne Moët et Chandon 12 cl	15
Kir 12 cl Cassis, framboise, pêche, mûre	6
Kir Royal 12 cl Cassis, framboise, pêche, mûre	11,5
Alcool du mur + soft 33 cl	14

COCKTAILS 18 cl 12

Negroni Campari, Martini rosso, Gin
Bellini Prosecco, purée de pêche, crème de pêche
Expresso Martini Vodka, café, liqueur de café, sirop de sucre de canne
Italian Cofee Amaretto, café, sucre de canne, chantilly
Paola Star Martini Vodka, Passion, vanille, citron vert, prosecco
Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne
Cosmopolitan Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert
Mojito Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, angostura

SPRITZ 18 cl

Spritz Limoncello	14
Spritz Italicus	14
Spritz Saint-Germain	14
Spritz Napoleon	12
Spritz Aperol	12

BIÈRES

Peroni pression	25cl / 5 50cl / 9
Panaché pression	25cl / 5 50cl / 9
Bières bouteille demory Blanche/IPA	33cl / 8

COCKTAILS SANS ALCOOL

10

Virgin Mojito

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

Virgin Tonic

Gin sans alcool, tonic

Spritz sans alcool

Oscó, rouge ardent, tonic

Virgin Cosmopolitan

Oscó rouge ardent, cranberry, citron vert

SOFTS

San Benedetto

1L / 7
50cl / 5

San Pellegrino

1L / 7
50cl / 5

Jus de fruits 25 cl

Pomme, orange, nectar d'abricot, tomate, ananas

25cl / 5

Sodas bouteilles

Coca cola, zéro, Schweppes tonic
Perrier, Ice tea pêche, Sprite, Orangina

6

Sirop à l'eau

Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat

2,5

Supplément sirop

Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat

1

Ginger Beer

7

CARTE DES VINS

ROUGES

	Verre 15 cl	Pichet 50cl	BT 75cl
Rouges légers et fruités			
Lambrusco Dolce DOC pétillant Medici Ermete Quercioli	7	20	29
Bardolino Rosso DOC Terre di Verona, frais et léger, nez de fruits confiturés - Région Vénétie	7	20	29
Ciello Rosso, Nero d'avola Rouge léger et frais, gourmand, minéralité du terroir sicilien des flancs de l'etna	8	23	34
Valpolicella DOC Montecampo, souple, léger, baies rouges, fruits croquants Région Vénéé	/	/	34
Rouges structurés			
Barbaresco 2018, cascina roccalini, Nebbiolo Finesse, élégance, nez soyeux, rustique en bouche	/	/	65
Aglianico del Vulture DOC Vin volcanique, aux tanins c roquants, note fumée, fruits rouges et vanille - Région Basilicate	/	/	34
Chianti Classico DOC Très élégant, tanins soyeux, nez de cerise et d'épices, boisé bien intégré - Région Toscane	10	29	42
Rouges charnus et ensoleillés			
Montepulciano d'Abruzzo DOC Souple et charnu, note de fruits compotés, Région des Abruzzes	7,5	20	30
Sicilia DOC Principi Di Butera-Amira, plein et velouté, nez de fruits rouges bien mûrs, notes épicées - Région Sicile	/	/	34
Puglia IGT 30 Ca'Vittoria - Appassimento , Ample, puissant, fruits noirs, prune, raisins secs, cerise confite	/	/	30

ROSÉS

	Verre 15 cl	Pichet 50cl	BT 75cl
Venezia DOC Nina Pinot Grigio rosato, souple et léger, groseille et agrumes	7,5	20	30
Bardolino Rosé fruité, frais et ciselé, framboise			34

BLANCS

Trebbiano d'Abruzzo DOC Di Berardino, For teamonte, bien sec et très frais, notes ci t ronnées	9	23	34
Soave DOC Montecampo, tendre et frais, au nez floral, notes de cire d'abeille	7,5	20	30
Ciello Bianco, Catarratto Très belle expression du terroir sicilien, minéralité,	9	23	34
COS Zibibbo 2018 Grand terroir sicilien, salin, frais et minéral	/	/	49

BULLES

	Coupe 12 cl	BT 75cl
Champagne Moët et Chandon	15	85
Prosecco DOC Riccadonna	9	40
Spumante extra sec Rivolto Zanotto	/	45

ENTRÉES

Arrancini XXL di Paola 	11
Calamari fritti (sauce tartare maison)	17
Carpaccio de boeuf au pesto Pesto maison, roquette, parmesan	16
Grande assiette de charcuteries Italiennes ou au choix: Jambon cru 24 mois de Venetie 120g: 12 Coppa de Venetie 120g: 12 Mortadelle de sanglier à la truffe 120g: 14	21
Grande assiette d'antipasti à partager (Calamari, mozzarella, charcuteries, roquette)	26
Crème d'artichauts, pecorino poivré 	12
Mascarpone, artichaut, pecorino	
Calzonita 	15
Burrata fourée comme une calzone, au choix : Pesto, Tomate ou Truffe	
Mozzarella di bufala 125 g 	13
Roquette, tomates datterino	
Burrata des Pouilles 125g ou 300g 	13/18
Roquette, tomates datterino	
Accompagnement :	
Pourtargue rapée	5
Focaccia à l'huile d'olive et origan	8

PLATS

Escalope Milanaise	23
Linguine à la napolitaine	
Tartare de bar à l'aneth	23
Avocat, salade de mâche	
Filet de bar	25
Filets de bar poêlés, tombée d'épinards au beurre blanc et haricots verts	
Onglet de boeuf	23
Sauce au poivre, pommes de terre grenailles	

SALADES

Grande salade de poulpe grillé	20
Salade romaine, tomates cerises, olives Calabrese, oignons rouges marinés, copeaux de parmesan	
Salade César	20
Salade Romaine poulet pané, croûtons, tomates cerises, parmesan, sauce césar	
Salade Nino	20
Mâche, saumon fumé de la Maison Nordique, brocolis, champignons de paris, haricots verts, tomates cerises, oignons rouges marinés	

PASTA

Linguine à la napolitaine 	14
Sauce tomate maison, basilic	
Linguine à la bolognaise	18
Ragout de bolognaise maison	
Linguine alle vongole	21
Palourdes, huile d'olive, vin blanc, ail, persil	
Paccheri all'arrabiata 	16
Sauce napolitaine pimentée	
Tagliatelle au saumon	20
Crème fraîche, saumon fumé, épinards frais, champignons	
Tagliatelle carbonara à la française	19
Crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf, copeaux de parmesan	
Rigatoni alla vera Carbonara	19
Pecorino, guanciale, jaune d'oeuf, poivre	
Rigatoni all'amatriciana di Paola	19
Sauce tomate, guanciale, cœur de burrata, pecorino	
Rigatoni pesto 	17
Pesto de basilic maison, stracchiatella	
Ravioles fraîches à la truffe d'été Dolce vita 	23
Crème fraîche, tartufata, champignons frais, copeaux de parmesan	
Risotto à la truffe 	21
Crème de truffe et champignons frais	

MENU ENFANT (- 12 ans) 15



Linguine à la bolognaise ou **pizza Margherita**

Mousse au chocolat ou **une boule de glace Maison PEDONE**




Verre de Coca, Coca zéro, Sprite ou **Ice Tea, sirop à l'eau** ou **jus de fruit**

PIZZAS

Les Classico

Margherita 	14
Tomate, mozzarella fior di latte, olives calabrese, origan	
Marinara	15
Tomate, anchois, câpres à queues, ail, origan	
Calzone	17
Pizza soufflée, tomate, mozzarella fior di latte, jambon, oeuf, origan	
Quatre saisons	17
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons frais, artichauts, origan	
Quatre fromages 	17
Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, gorgonzola, taleggio, origan	
Regina	16
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons frais, origan	

Les Créations Paola

Diavola	17
Tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, olives Calabrese, origan	
Parmatissima	19
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru de Venezia, burrata 125g, origan, roquette	
Tonnara	16
Tomate, mozzarella fior di latte, thon, pesto maison, oignons rouges, tomates datterino	
Mortadella	19
Tomate, mozzarella fior di latte, mortadelle de sanglier à la truffe, tomates séchées, concassé de pistache, basilic	
Bresaola	18
Crème fraîche, mozzarella fio di latte, bresaola, pignons, ail confit	
Al tartufo 	19
Crème fraîche, Tartufata, mozzarella di bufala DOP, champignons frais, parmesan, roquette	
Salmone	21
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon fumé, aneth, câpres, jeunes pousses d'épinards	
Carciofia 	17
Mascarpone arichaut, roquette, artichauts entier, noisettes, stracciatella	
Suppléments boule de mozzarella di Bufala DOP ou boule de burrata Pugliese 125g 	8

DESSERTS MAISON

Tiramisu Classique	10
Tiramisu à la pistache	12
Mousse au chocolat	10
Panna cotta Coulis de fruits rouges	9
Pizza Nocciolata	12
Café / thé / champagne gourmand Mousse au chocolat, tiramisu, panna cotta	10/12/16
Fromage blanc à l'amarena* Griottes confites	8
Affogato Expresso, glace vanille	11
Fromage gorgonzola	9
Glaces et sorbets artisanaux Maison Pedone (la boule) Parfums glaces : vanille, chocolat au lait, pistache, café, caramel au beurre salé, sésame noir, gianduja, stracciatella Parfums sorbets : fraise, framboise, citron, mangue, fruits de la passion, melon	4,5
Colonel Sorbet citron, vodka Absolut 4 cl	13
Limoncello Sorbet citron, Limoncello 4 cl	13
Supplément chantilly*	1

* réalisation non maison

SALON DE THE

Café, décaféiné	2.8
Café noisette	3
Double espresso	6
Thé, infusion (Ceylan, Thé vert menthe, Thé noir breackfast, Thé noir vanille, Thé vert jasmin, Thé vert sencha bio, Earl grey, Thé noir fumé, darjeeling, tisane menthe poivrée bio)	6
Latte machiatto Café crème	5
Cappuccino Café crème légèrement chocolaté	6
Chocolat Chaud à l'italienne Cube de chocolat à faire fondre dans le lait chaud	6
Café con Panna Allongé avec de la crème fouettée	5
Caramel Macchiatto Café crème, sirop caramel noisette	6

DIGESTIFS, LIQUEURS

Limoncello, Grappa	9
Eau de Poire, Mirabelle, Framboise, Vieille prune	9
Calvados, Cognac, Armagnac	9
Get 27, Get 31	9
Sambuca	10
Saint James Vieux Rhum	12
Sélection du mur d'alcool	12/15

PAOLA

www.paolaristorante.fr



Sur place



À emporter



À la livraison

Montreuil, 32 rue de l'église, 94300 VINCENNES
01.47.18.24.33