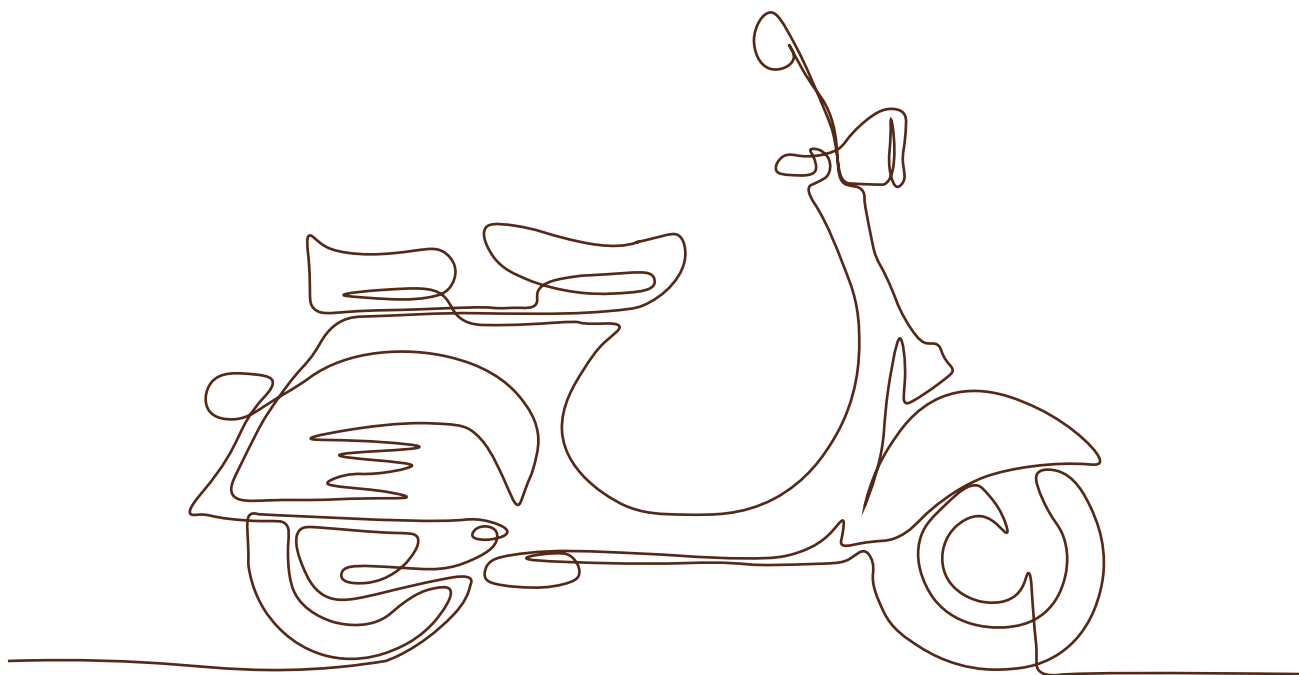


PAOLA



# APÉRITIFS

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

# COCKTAILS 18 cl 12

<b>Negroni maison</b> Campari, Martini rosso, Gin	
<b>Caïpirinha</b> Cachaça, citron vert, sucre de canne	
<b>Gin tonic</b> Gin tanqueray, tonic fever tree	
<b>Paola Star Martini</b> Vodka, Passion, vanille, citron vert, prosecco	
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, triple sec, jus de cramberry, citron vert	
<b>Mojito</b> Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, angostura	
<b>Bellini</b> Prosecco, purée de pêche, crème de pêche	
<b>Expresso Martini</b> Vodka, café, liqueur de café, sirop de sucre de canne	
<b>Italian Cofee</b> Amaretto, café, sucre de canne, chantilly	

# SPRITZ 18 cl

<b>Spritz Limoncello</b>	14
<b>Spritz Italicus</b>	14
<b>Spritz Saint-Germain</b>	14
<b>Spritz Napoleon</b>	12
<b>Spritz Aperol</b>	12

# BIÈRES

<b>Peroni pression</b>	25cl / 5 50cl / 9
<b>Panaché pression</b>	25cl / 5 50cl / 9
<b>Bières bouteille demory Blanche/IPA</b>	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
<b>Rouges légers et fruités</b>			
<b>Lambrusco Dolce DOC pétillant</b> Medici Ermete Quercioli	7	20	29
<b>Bardolino Rosso DOC</b> Terre di Verona, frais et léger, nez de fruits confiturés - Région Vénétie	7	20	29
<b>Ciello Rosso, Nero d'avola</b> Rouge léger et frais, gourmand, minéralité du terroir sicilien des flancs de l'etna	8	23	34
<b>Valpolicella DOC</b> Montecampo, souple, léger, baies rouges, fruits croquants Région Vénéé	/	/	34
<b>Rouges structurés</b>			
<b>Barbaresco 2018, cascina roccalini, Nebbiolo</b> Finesse, élégance, nez soyeux, rustique en bouche	/	/	65
<b>Aglianico del Vulture DOC</b> Vin volcanique, aux tanins c roquants, note fumée, fruits rouges et vanille - Région Basilicate	/	/	34
<b>Chianti Classico DOC</b> Très élégant, tanins soyeux, nez de cerise et d'épices, boisé bien intégré - Région Toscane	10	29	42
<b>Rouges charnus et ensoleillés</b>			
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Souple et charnu, note de fruits compotés, Région des Abruzzes	7,5	20	30
<b>Sicilia DOC</b> Principi Di Butera-Amira, plein et velouté, nez de fruits rouges bien mûrs, notes épicées - Région Sicile	/	/	34
<b>Puglia IGT 30</b> Ca'Vittoria - Appassimento , Ample, puissant, fruits noirs, prune, raisins secs, cerise confite	/	/	30

## ROSÉS

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

## BLANCS

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

## BULLES

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


# ENTRÉES

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

# PLATS

<b>Escalope Milanaise</b>	23
Linguine à la napolitaine	
<b>Tartare de dorade à l'aneth</b>	23
Avocat, salade de mâche	
<b>Filet de dorade</b>	25
Filets de dorade poêlés, tombée d'épinards au beurre blanc	
<b>Onglet de boeuf</b>	23
Sauce au poivre, pomme de terre grenaille	

# SALADES

<b>Salade Primavera</b> 	20
Salade romaine, asperges vertes, petits pois, compotée de fenouil, oignons rouges marinés, croûtons, olives, stracciatella, copeaux de parmesans, tomates datterino	
<b>Salade César</b>	20
Salade Romaine poulet pané, croûtons, tomates datterino, parmesan, sauce césar	
<b>Salade Nino</b>	20
Mâche, saumon fumé de la Maison Nordique, brocolis, champignons de paris, haricots verts, tomates datterino, oignons rouges marinés	

# PASTA

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

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

## Les Créations Paola

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

# DESSERTS

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

# SALON DE THE

<b>Café, décaféiné</b>	2.8
<b>Café noisette</b>	3
<b>Double espresso</b>	6
<b>Thé, infusion</b> (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
<b>Latte machiatto</b> Café crème	5
<b>Cappuccino</b> Café crème légèrement chocolaté	6
<b>Chocolat Chaud à l'italienne</b> Cube de chocolat à faire fondre dans le lait chaud	6
<b>Café con Panna</b> Allongé avec de la crème fouettée	5
<b>Caramel Macchiatto</b> Café crème, sirop caramel noisette	6

# DIGESTIFS, LIQUEURS

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

# PAOLA

[www.paolaristorante.fr](http://www.paolaristorante.fr)



Sur place



À emporter



À la livraison

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