

# MANHATTAN

## RESTAURANT

Dalle 18:00 alle 22:30 / de 18h à 22h30 / From 6 to 10.30 pm

### ANTIPASTI / ENTRÉES / STARTERS

**Prosciutto di Parma, «mostarda di frutta» (frutta candita aromatizzata alla senape), tigelle** 19€  
Jambon de Parme, «mostarda di frutta» (fruits confits arôme moutarde), tigelle  
Parma Ham, "Mostarda di Frutta" (Candied Fruit in Mustard-Flavoured Syrup), Tigelle

**Burrata pugliese, caponata di verdure e pane carasau** 19€  
Burrata et « caponata » de légumes, pain de Sardaigne / Burrata from Puglia, Vegetable Caponata and Carasau Bread (Sardinian Flatbread)

**Insalata ai frutti di mare, rucola, verdure croccanti e vinaigrette al limone** 19€  
Salade de fruits de mer et coquillages, légumes croquants, roquette et vinaigrette au citron / Seafood Salad, Rocket, Crunchy Vegetables and Lemon Vinaigrette

**Insalata di carciofi, arance, olive taggiasche e scaglie di Parmigiano** 17€  
Salade d'artichauts et d'oranges, olives Taggiasche et copeaux de Parmeggiano Reggiano  
Artichoke Salad, Oranges, Taggiasca Olives and Parmesan Shavings

### PIATTI / PLATS / MAIN COURSES

#### SOUPS / SOUPES / SOUPS

**Pappa al pomodoro Toscana e stracciatella** 17€  
Soupe tiède de pain et tomates à la Toscane, Stracciatella  
Tuscan Tomato Sauce and Stracciatella

**Minestrone** / Soupe Minestrone / Minestrone Soup 15€

#### PASTA / PÂTES / PASTA

**Spaghetti alle Vongole veraci\*** 35€  
Spaghetti aux palourdes\* / Spaghetti with Clams\*

**Gnocchi di patate alla sorrentina** 30€  
Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate et Mozzarella di bufala  
Potato Gnocchi with Tomato Sauce and Mozzarella di Bufala

**Lasagne alla bolognese\*** / Lasagnes à la bolognaise\* / Lasagna Bolognese\* 30€

**Maltagliati al grano saraceno, pesto di pistacchi, pomodoro fresco e funghi porcini\*** 35€  
Pâtes Maltagliati à la farine de sarrasin, cèpes, tomates fraîches et pesto de pistache\* / Buckwheat Maltagliati (Pasta), Pistachio Pesto, Fresh Tomatoes and Porcini Mushrooms\*

#### RISOTTO

**Risotto alla milanese e midollo di bue** 30€  
Risotto à la milanaise au safran et os à moelle  
Milanese Risotto with Saffron and Beef Marrow

**Risotto ai frutti di mare** / Risotto aux fruits de mer / Seafood Risotto 35€

### SECONDI / PLATS / MAIN DISHES

Tutti i nostri piatti sono serviti con un contorno a scelta  
Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix  
All our dishes are served with a side dish of your choice

**Filetto di branzino e composta di limoni** 35€  
Filet de bar à la plancha et compotée de citron confit  
Fillet of Sea Bass and Lemon Compote

**Gamberi grigliati, muddica agli agrumi e puree di ceci** 41€  
Gambas grillées, chapelure aux agrumes et purée de pois chiches  
Grilled Prawns, Citrus Breadcrumbs and Chickpea Puree

**Cotoletta di vitello alla milanese** 41€  
Côte de veau à la Milanaise  
Milanese Veal Cutlet (Breaded and Pan Fried)

**Porchetta di maialino da latte alle erbe e salsa verde** 41€  
Cochon de lait aux herbes et sauce salsa verde  
Suckling Pig Porchetta (Roasted Rolled Stuffed Pork) with Herbs and Salsa Verde

**Saltimbocca di pollo ruspante e prosciutto di Parma, salsa alla salvia** 35€  
«Saltimbocca» de poulet fermier au jambon de Parme et jus à la sauge  
Free-range Chicken Saltimbocca (Chicken Pieces Wrapped in Ham) and Sage Sauce

### CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

**Patate arrosto all'aglio e rosmarino**  
Pommes de terre rôties à l'ail et au romarin  
Roast Potatoes with Garlic and Rosemary

**Zucchine a la scapece**  
Courgettes à la scapece (frites et marinées au vinaigre de vin, à la menthe fraîche et ail)  
Zucchini alla Scapece (Fried Zucchini Marinated in a Mixture of Garlic, Vinegar and Fresh Mint)

**Verdure di stagione grigliate**  
Légumes de saison grillés  
Grilled Seasonal Vegetables

**Polenta frita**  
Polenta panée et frite  
Fried polenta

**Insalata di stagione all'olio extra vergine e aceto balsamico**  
Salade de saison, huile d'olive vierge et vinaigre balsamique  
Seasonal Salad with Extra Virgin Olive Oil and Balsamic Vinegar

\*Pasta fresca prodotta in loco dai nostri Chef / Pâtes fraîches fabriquées sur place par nos Chefs / Fresh pasta made on site by our Chefs  
\*\*Prodotto scongelato / Produit décongelé / Thawed Product

### Meal Plans

#### MENU GREENWICH VILLAGE

Antipasto, Piatto principale e Dolce / Entrée, Plat et Dessert  
Starter, Main Course and Dessert 55€  
Vino incluso / Vin compris / Wine included 75€

Proposta culinaria da scoprire all'interno del ristorante  
Offre à découvrir au restaurant  
Offer to be discovered in the restaurant

### FORMAGGI E DOLCI / FROMAGES ET DESSERTS

**Selezione di formaggi italiani con mostarda di frutta, miele in favo e uva** 13€  
Sélection de fromages italiens, «mostarda di frutta» (fruits confits arôme moutarde), miel en alvéoles et raisins frais / Selection of Italian Cheese with Fruit Mustard, Comb Honey and Grapes

**Tartelletta al cremoso di pistacchio e amarena** 15€  
Tartelette aux cerises amarena et crémeux pistache  
Tartlet with Pistachio and Black Cherry Cream

**Baba al Limoncello, crema al mascarpone agli agrumi e macedonia di frutta esotica** 13€  
Baba au Limoncello, crème fouettée aux agrumes et salade de fruits exotiques  
Limoncello Baba\* (Small Yeast Cake), Citrus Whipped Cream and Exotic Fruit Salad

**Tiramisù classico** / Tiramisù / Classic Tiramisù 13€

**Panna Cotta al cioccolato bianco, insalata d'arance e la sua gelatina** 15€  
Panna Cotta au chocolat blanc, oranges fraîches et en compote  
White Chocolate Panna Cotta, Salad of Oranges and Orange Jelly

**Cannolo siciliano alla ricotta di bufala e frutta candita, crema al cioccolato e pistacchio pralinato** 12€  
Cannolo sicilien à la ricotta di bufala et fruits confits, crème au chocolat et pistaches caramélisées / Sicilian Cannolo with Buffalo Ricotta and Candied Fruit, Chocolate and Pistachio Praline Cream

**Crema al cioccolato fondente e olio d'oliva, crumble di nocciole e père cotte alla vaniglia** 15€  
Crème au chocolat et à l'huile d'olive, crumble noisette et poire pochée à la vanille  
Dark Chocolate and Olive Oil Cream, Hazelnut Crumble and Pears Cooked with Vanilla

**Ricotta fresca al miele e limone, frutta di stagione e mandorle tostate** 13€  
Ricotta fraîche au miel et au citron, fruits du moment et amandes grillées  
Fresh Ricotta Cheese with Honey and Lemon, Seasonal Fruits and Grilled Almonds

**Torta 30° Anniversario\*\* (mousse al cioccolato bianco, inserto alla fragola e biscotto alla mandorla)** 15€  
Gâteau Célébration du 30°\*\* (mousse au chocolat blanc, insert à la fraise et biscuit amande)  
Celebration Cake\*\* (White Chocolate Mousse, Strawberry and Almond Shortbread)

Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti.  
Per richiederla, contattate un responsabile  
Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à demander à l'un des responsables  
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

### Meal Plans

#### MENU LITTLE ITALY 30€

Per bambini da 3 a 11 anni compiuti / Pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus  
For children aged from 3 to 11

Antipasto, Piatto principale, Dolce e Bibita  
Entrée, Plat, Dessert et Boisson  
Starter, Main Course, Dessert and Drink

con Vittel® (33 cl) o Minute Maid Arancia o Mela o Latte (20 cl)  
avec Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange ou Pomme ou Lait (20 cl)  
with Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange or Apple or Milk (20 cl)



Festeggia il tuo Compleanno con noi e ordina la tua torta prima di cominciare! Fino a 8 persone.  
Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas - Dessert jusqu'à 8 personnes.  
Celebrate your Birthday with us. Don't forget to order your birthday dessert before your meal! Dessert up to 8 people.

35€

### BEVANDE / BOISSONS / DRINKS

VINS BLANCS ITALIENS / ITALIAN WHITE WINE 75 CL

**OMBRIE**  
Orvieto DOC - Classico - Cantina Cardeto 36€

**SARDAIGNE**  
Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova 29€

VIN ROSÉ ITALIEN / ITALIAN ROSÉ WINE

**VÉNÉTIE**  
Chiaretto Bardolino DOC - Azienda Cavalchina 38€

VINS ROUGES ITALIENS / ITALIAN RED WINE

**TOSCANE**  
Chianti DOCG - Bernardino - Fattoria La Striscia 29€

**SICILE**  
Nero D'Avola Sicilia DOC - Aquilae - Cantina Di Canicatti 36€

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS 33 CL 50 CL 100 CL

Vittel® Disney's Hotel New York® - The Art of Marvel 5€  
Vittel® 6€  
S.Pellegrino®, Perrier® Fines Bulles 5.50€ 6.50€  
Perrier® 5€

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS 33 CL

Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres, Coca-Cola Cherry 6€  
Fanta Orange, Sprite Original 6€  
Fuze Tea Pêche Intense 25 CL 5€  
Minute Maid Orange ou Pomme / Orange or Apple 20 CL 5€

IVA inclusa / Prix nets / Tax included



Consultare il menu  
Consultez le menu  
Check out our menu



Pagamento senza contatto sarà incoraggiato  
Le paiement sans contact sera encouragé  
Contactless payment will be encouraged