

# LA LUPA

BAR • APERITIVO • DOLCE VITA



## À PARTAGER OU PAS

### Polpette della Nonna

Sauce tomate, crème burrata et huile de basilic

### Arancini alla Tartufo

Crème de truffe et parmesiano reggiano 24 mois

### Arancini Spinaci e Mozzarella

Sauce verte, touche d'nduja calabraise, huile d'olive de Sardaigne

### Burrata Affumicata

Légumes de saison rôtis

### Stracciatella Cremosa

Éclats de pistache

### Carpaccio di Barbabietola

Stracciatella, anchois et olives noires

### Vitello Tonnato

Recette traditionnelle

### Carpaccio di Polpo

Poulpe tranché finement

### Insalata di Polpo

Salade de poulpe

### Tartare di Manzo

Fromage de chèvre, tomates rôties et pain carasau

### Carciofi alla Romana

Tomates séchées au four et câpres

### Verdure di Stagione

Sauté de légumes de saison rôtis

### Costoletta di Maiale alla Milanese

Côte de porc panée à la milanaise

### Tagliere di Salumi Italiani

Assiette de charcuterie italienne

### Tagliere di Formaggi

Assiette de fromages

### Focaccia all'Olio d'Oliva

Pain focaccia à l'huile d'olive



Ginevra, Yanis et Zahir pour vous accueillir.

La liste des allergènes est disponible sur demande. Origine des produits : France et Italie.

Option sans gluten disponible sur demande. Gluten-free option available upon request.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

20 rue Richer, 75009 Paris • 07 84 92 06 55 • @lalupa