



Penati al Baretto 9, rue Balzac 75008 PARIS

Tél : 01 42 99 80 00

SUIVEZ - NOUS



Ristorante

PENATI
AL BARETTO

LA CARTE

ANTIPASTI

Carpaccio di filetto di scottona con spinaci e barbabietola rossa, crema parmigiano 26€

Beef scottona carpaccio with spinach and beetroot, parmesan cheese

Trifolata di cime di rape aglio, olio, lumache e gamberi 23€

Fried broccoli, snails, garlic, prawns and olive oil

Crudo di ricciola del Mediterraneo , purea di finocchi, vinegrette al dragoncello 24€

Mediterranean yellowtail fish carpaccio, fennel puree, tarragon vinaigrette

Prosciutto di Parma " Gran Tanara " 28 mesi con la pera Abate 24€

Parma ham " Gran Tanara " 28 month and pear Abate

Capesante scottate con radicchio tardivo e pancetta, condimento riviera 25€

Sea scallops late radishes, bacon and condiments riviera

Piatto di carciofi e lenticchie umbre alla " Giudea ", ricotta di Bufala, olio aromatico 23€

Artichokes, and alla Giudea lentils, Buffalo ricotta, aromatic oils.

PRIMI PIATTI

Spaghettoni " Felicetti " con scampi, gamberi e verza 39€

Spaghettoni " Felicetti " with prawns, shrimp and kale

Pappardelle di farina integrale con ragu di lepre alla Toscana 34€

Pappardelle with wall meal flour, hare stew " alla Toscana "

Ravioli farciti d'ossobuco con carciofi e gremolada 35€

Stuffed ravioli filled with osso buco with artichokes and gremolada

Risotto al gorgonzola di " Cameri " con ragu tipico di fegatini di pollo 33€

" Cameri " gorgonzola risotto with simmered chicken livers

Linguine Monogram con le capesante limone e scarola 36€

Linguine Monogram, sea scallops, lemon and chicory

Tortelli di zucca Mantovana, burro salvia e nocciole Piemontesi 34€

Tortelli stuffed with pumpkin, butter, sage and hazelnuts from Piedmont

Paccheri con le cime di rape, cozze e scamorza 33€

Paccheri with turnip tops, mussels and smoked cheese

PESCI E CARNI

Sogliola di dover in padella con carciofi, zucchine e limone 52€

Dover sole, fried with artichokes, zucchini and lemons

Gran fritto misto con gamberi, scampi, calamari e zucchine 50€

Crispy fried prawns, jumbo scampi, squids and zucchini

Filetto di orata rôti con la lattuga, patate e olive, pesto di rucola 43€

Fillet of sea bream roasted with lettuce, potatoes and olives, rocket pesto

Gran bollito misto all Italiana con due salse 48€

Great Italian mixed poached meat with its sauces.

Tagliata di scottona di manzo trito aromatico e radicchio brasato 45€

Sliced scottona beef, aromatic herbs and braised radicchio

Controfiletto di " Fassona " in padella con castagne, cipolle rosse e salvia 44€

Pan-fried «fassona» entrecote steak with chestnuts, red onions and sage