

# ORO E ARGENTO

CUCINA ITALIANA

*Toute l'équipe de l'Oro e Argento vous souhaite de passer un agréable moment.  
Nous nous tenons à votre entière disposition tout au long de votre repas  
et vous souhaitons d'ores et déjà une bonne dégustation.*

*The Oro e Argento's team wishes you a pleasant moment.  
We remain at your disposal throughout your meal  
and Buon appetito.*

*Notre carte complète des allergènes est disponible sur demande  
Our complete menu with allergens is available upon request*

Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse  
All our prices are net in Euros and VAT included

## *Menu découverte surprise*

80

Partez à la découverte de la gastronomie Italienne  
En vous laissant séduire par ce menu  
6 services plein de surprises  
Spécialement préparé par notre Chef  
Un menu identique pour l'ensemble de votre table  
Servi du lundi au samedi jusqu'à 21h00

**Prolongez la découverte : accord mets & vins**

40

## *Menu du Jour*

Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi

Entrée-plat ou plat-dessert

41

Entrée-plat-dessert

47

Café ou boisson chaude inclus

Offre non cumulable avec toute autre promotion

## *Surprise discovery menu*

80

Discover the Italian gastronomy  
Let yourself be seduced with this  
6 course menu full of surprises  
Especially prepared by our Chef  
The same menu will be served to the entire table  
Served from Monday to Saturday until 9.00pm

**Extend the discovery: food and wine pairing**

40

## *Daily Specials*

Served only at lunch time, from Monday to Friday

Starter - Main course or Main course – dessert

41

Starter - Main course – dessert

47

Coffee or hot drinks included

This promotion may not be combined with others

*Menu dégustation autour de nos pâtes Maison*  
*Home made pasta tasting menu*

*Menu dégustation*

52

Soyez créatif en choisissant 3 pâtes ou risotto  
Selon vos envies au gré de notre carte.  
Un menu identique pour l'ensemble de votre table  
accompagné de votre dessert préféré

*Tasting Menu*

52

Be creative by choosing 3 pasta or risotto dishes  
According to your taste from  
the dishes on our menu  
The same menu will be served to the entire table  
Followed by a dessert of your choice

*Entrées*  
*Starters*

*Notre Signature*

*Le carpaccio « Oro e Argento »*

Bœuf roulé à la truffe noire  
Fines feuilles de roquette  
Copeaux de Parmigiano Reggiano  
25

*Our specialty*

*The carpaccio "Oro e Argento"*

Beef carpaccio rolled in black truffle  
Fine rocket leaves  
Slivers of Parmigiano Reggiano  
25

*Le prosciutto di Norcia*

Focaccia aux pistaches de Bronte  
Champignons des bois agro dolce  
Mozzarella di Buffala  
27

*The prosciutto di Norcia*

Focaccia with Bronte pistachios  
Agro dolce wild mushrooms  
Mozzarella di Buffala  
27

*Le maquereau*

Légumes lacto-fermentés de chez Sandrine  
Agrumes de Sicile et nuage au safran  
21

*The Mackerel*

Lacto fermented vegetables from Sandrine  
Citrus fruits from Sicily and saffron foam  
21

*Vitello tonato*

Collection automne hiver 2019  
26

*Vitello tonato*

2019's autumn winter collection  
26

## *Pâtes*

*Toutes nos pâtes sont confectionnées  
dans notre cuisine*

### *Gnocchi aux noisettes*

Fonduta de Robiola et trompettes de la mort  
25 / 13 demi-portion

### *Fagottino au stracotto de bœuf*

Consommé rafraîchit au raifort  
21 / 12 demi-portion

### *Spaghetti alla chittara*

Calamars, basilic, tomate datterino  
Capperi di Salina  
29 / 15 demi-portion

## *Pasta*

*All our pastas are fresh homemade*

### *Hazelnut gnocchi*

Robiola's fonduta and black trumpets  
25 / 13 half-portion

### *Fagottino with beef stracotto*

Consommé enlivened with horseradish  
21 / 12 half-portion

### *Spaghetti alla chittara*

Squid, basil, datterino tomato  
Capperi di Salina  
29 / 15 half-portion



*Notre menu De-Light est disponible sur demande*

*Our De-Light menu is available upon request*

## *Risotto*

*Tous nos risotto sont réalisés avec un riz  
« Carnaroli Acquerello »*

### *Risotto « Oro e Argento »*

Feuille d'or, truffe noire et foie gras de canard  
29 / 15 demi-portion

### *Le Risotto au Barolo*

Zampina et artichauts  
22 / 12 demi-portion

### *Risotto milanaise*

Gambas et saucisse Napoli  
27 / 14 demi-portion

### *Le risotto au chou-fleur*

Lotte et caviar séché  
28 / 15 demi-portion

## *Risotto*

*All our risotto are prepared with  
"Carnaroli Acquerello" rice*

### *Risotto « Oro e Argento »*

Gold leaf, black truffle and duck foie gras  
29 / 15 half-portion

### *Barolo Risotto*

Zampina and artichokes  
22 / 12 half-portion

### *Milanese risotto*

King prawns and Napoli sausage  
27 / 14 demi-portion

### *Cauliflower Risotto*

Monkfish and dried caviar  
28 / 15 half-portion

## *Poissons*

### *Le Turbot*

Poireaux confit  
Navets et fumet réduit à la réglisse  
37

### *Dos de Maigre de ligne*

Variation de potimarron aux parfums d'oranges  
29

### *Le Thon mi cuit*

Légumes-racines en déclinaison  
Noisettes du Piémont  
Réduction au Vermentino  
34

## *Fish*

### *The Turbot*

Confit leeks  
Turnips and reduced fish stock with liquorice  
37

### *Line-caught back of Croaker*

Variation of pumpkin with orange scent  
29

### *Seared Tuna*

Roots vegetables in medley  
Hazelnuts from Piedmont  
Reduction of Vermentino  
34

## *Viandes*

### *Le filet de Boeuf*

Polenta à la truffe gratinée au Parmesan  
Variation d'oignons rouges de Tropea

35

### *Le râble de Lapin*

À la sauge, marrons, carottes au Marsala  
Pannelle de pois chiches

30

### *Les ris de Veau*

Au Passito di Pantelleria  
Betteraves et pommes de terre de pays

38

## *Meats*

### *Fillet of Beef steak*

Truffled polenta gratin with Parmigiano  
Variation of Tropea red onions

35

### *Saddle of Rabbit'*

With sage, chestnuts, carrots with Marsala  
Pannelle of chickpeas

30

### *Sweetbreads*

Cooked in Passito di Pantelleria  
Beets and country potatoes

38



## *Les fromages affinés italiens*

13

Assortiment de fromages accompagné de différentes confitures  
Miel, fruits frais et secs

## *Assorted Italian cheese selection*

13

Assorted cheese platter garnished with jam, honey, fresh and dried fruits

## *Chariot de desserts*

15

Laissez-vous séduire par notre chariot de pâtisseries et composez votre dessert.

## *Dessert trolley*

15

Let yourself be seduced by our pastry trolley selection and compose your dessert.

## *Desserts*

14

### *Il tartuffo melanosporum*

Ganache chocolat blanc et pain de Gênes

### *La Pera*

Parfumé à la tonka, noisettes et amandes

### *Le Monte bianco*

Cassis, marron et grappa

## *Desserts*

14

### *Il tartuffo melanosporum*

Ganache white chocolate and Genoa Bread

### *The Pera*

Scented with tonka, hazelnuts and almonds

### *The Monte bianco*

Cassis, chestnuts and grappa