



*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 un excellent appétit.*

*The Oro e Argento's team wishes you a pleasant time.
We remain at your disposal throughout your meal
and would like to wish you a "bon appétit".*

*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 in Euros, VAT included

Menu surprise et découverte

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

Business Lunch

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 and discovery menu

80

Discover the Italian gastronomy
Let yourself be seduced with this
6 course menu full of surprises
Specially prepared by our Chef
The same menu must be chosen for the entire table
Served from Monday to Saturday until 09:00pm

Extend the discovery: food and wine pairing

40

Business Lunch

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
Composez 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
Select according to your taste from
the dishes on our menu
The same menu must be chosen for 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 "Oro e Argento" carpaccio

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

Le King Crab

Variation sur la pomme
29

The King Crab

Served with apple variation
29

L'œuf bio de poule

Crème de céleri à la truffe,
Focaccia aux pistaches de Bronte
22

The organic egg

Creamy celery with truffles
Focaccia flavoured with Bronte pistachio
22

La Saint Jacques

Taillée à la crue, marinée minute au cédrat
Légumes racines
Mayonnaise au charbon végétal
29

The scallop

In carpaccio, marinated with lemon
Root vegetables
Vegetal charcoal mayonnaise
29

La langoustine

En consommé, juste rôtie
Gel de citron d'Amalfi
18

The Crayfish

Roasted, served with consommé
Amalfi lemon jelly
18

Pâtes

*Toutes nos pâtes sont confectionnées
dans notre cuisine*

Les Ravioli de homard bianco néro

Réduction de prosecco
Citron d'Amalfi
31 / 24 demi-portion

Les pappardelle au lièvre

Mariné au Salice Salentino
Oignon di Tropea
24 / 17 demi-portion

Les Gnocchi aux épinards

Langoustines et pistaches de Bronte
32 / 25 demi-portion

Pasta

All our pastas are fresh homemade

Bianco Nero Lobster Ravioli

Prosecco reduction
Amalfi coast lemon
31 / 24 half-portion

Hare pappardelle

Marinated with Salice Salentino
Tropea onions scented
24 / 17 half-portion

Spinach Gnocchis

Crawfish and Bronte pistachios
32 / 25 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 / 22 demi-portion

Le risotto au Castelmagno d'alpage

Truffe râpée
26 / 19 demi-portion

Le risotto milanaise

A la joue de veau en basse température
27 / 20 demi-portion

Le risotto aux Saint Jacques

Choux fleur râpé de violet et botargue
31 / 24 demi-portion

Risotto

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

Risotto « Oro e Argento »

Gold leaf, black truffle and duck foie gras
29 / 22 half-portion

Castelmagno di Alpeggio Risotto

With shaved black truffle
26 / 19 half-portion

Milanaise Risotto

With veal cheek low temperature cooked
27 / 20 half-portion

Scallop Risotto

Grated purple cauliflower and bottarga
31 / 24 half-portion

Poissons

Le Thon mi-cuit

Endive confite à l'ail noir
Condiment citron
33

Les Saint Jacques à la plancha

Variation de choux
37

Le Rouget

En juste cuisson
Légumes racines en déclinaison
35

Fishes

The tuna fish low temperature cooked

Candied endive with black garlic
Lemon chutney
33

Grilled scallops

On cabbage variation
37

Red Mullet

On root vegetables textures
35

Meats

Viandes

Le filet de Boeuf

Polenta à la truffe gratinée au Parmesan
Variation d'oignons rouges de Tropea
38

Le Pigeon Royal du Maine

En trois façons
Purée de pois chiche, carottes au Marsala
Sauce arabica
35

L'entrecôte de veau (pour 2 personnes)

Au charbon végétal, jaune d'œuf confit et épinards
79

Fillet of Beef steak

Truffled polenta gratin with Parmigiano
Variation of Tropea red onions
38

Maine's Royal Pigeon

On three variations
Mashed chickpeas, carrot with Marsala
Arabica sauce
35

Veal entrecote (for 2 persons)

With vegetal charcoal, candied egg yolk and spinach
79

Les fromages affinés italiens

13

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

Assorted top 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 selection

15

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

Desserts

14

Le fruit de la passion

Crumble pignon de pin
Glace au lait d'amande

Le Baba

Limoncello, oranges, cédrat

Le Chocolat et la Grappa di Brunello

Eponge pistache de Bronte
Variation de chocolat

Desserts

14

The Passion Fruit

With pine nuts crumble
Almond milk ice cream

The Baba

Limoncello, oranges, lemon

The Chocolate and Grappa di Brunello

Bronte pistachio sponge cake
On chocolate variation