

# 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 courses 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 Homard*

Betterave de chez Sandrine  
Pistaches de Bronte et basilic  
32

*The Lobster*

Beetroots from Sandrine's  
Bronte pistachios and basil  
32

*La Melanzana*

Aubergine confite, tomates Datterino, pignons de  
pin  
Basilic, vinaigre balsamique, citron râpé  
21

*The Melanzana*

Eggplant confit, Datterino tomatoes, pine nuts  
Basil, balsamic vinegar, grated lemon  
21

*Insalata di calamari*

Juste cuit, fenouil en textures  
25

*Insalata di calamari*

Just cooked, with textured fennel  
25

## *Pâtes*

*Toutes nos pâtes sont confectionnées  
dans notre cuisine*

### *Les Tortelloni au radicchio braisé et ricotta*

Crème de gorgonzola di buffala  
23 / 12 demi-portion

### *Les Spaghetti aux langoustines*

Asperges, lardo di Colonata  
30 / 15.50 demi-portion

### *Les Calamarata au lapin*

Prosecco et olives Nocellara del Belice  
25 / 13 demi-portion

## *Pasta*

*All our pastas are fresh homemade*

### *Braised radicchio and ricotta Tortelloni*

Gorgonzola di buffala cream  
23 / 12 half-portion

### *Dublin's bay prawns spaghetti*

Asparagus, lardo di Colonata  
30 / 15.50 half-portion

### *Rabbit calamarata*

Prosecco and Nocellara del Belice olives  
25 / 13 half-portion

*Our De-Light menu is available upon request*



*Notre menu De-Light est disponible sur demande*

## *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 aux morilles*

Homard, amandes de Sicile Mantecato  
A l'huile de basilic  
33 / 17 demi-portion

### *Le risotto au Saint Pierre fumé*

Petits pois, citron d'Amalfi et fleur de courgette  
29 / 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

### *Morels Risotto*

Lobster, Sicily Mantecato almonds  
With basil oil  
33 / 17 half-portion

### *Smoked John Dory Risotto*

Peas, Amalfi lemon and zucchini flower  
29 / 15 half-portion

## *Poissons*

*Le Rouget*

Variation de carottes et rhubarbe

36

*L'Espadon*

Grillé et capperi di salina

Citron d'Amalfi et tomates en variation

28

*Le Saint Pierre*

La Courgette en déclinaison

Croustillant de Sarrasin

35

*Fishes*

*The Red Mullet*

Carrots variation and rhubarb

36

*The Swordfish*

Grilled with capperi di salina

Amalfi lemon and tomatoes variation

28

*The John Dory*

Zucchini in declination

Crispy buckwheat

35

## *Viandes*

### *Le filet de Boeuf*

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

34

### *Le Carré d'agneau*

En juste cuisson  
Interprétation d'une caponata sicilienne

36

### *Le Filet de volaille fermière*

Asperges rôties au speck friulano  
Jus infusé à l'ail noir

29

## *Meats*

### *Fillet of Beef steak*

Truffled polenta gratin with Parmigiano  
Variation of Tropea red onions

34

### *Lamb fillet*

Rightly cooked  
Interpretation of a Sicilian caponata

36

### *Free-range poultry fillet*

Asparagus roasted with Speck friulano  
Black garlic infused juice

29



## *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*

15

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

## *Desserts*

14

### *L'abricot*

Amaretti et jus d'herbe

### *Le Cannolo*

Pistaches de Bronte et fruits confits

### *La Pannacota*

Aux fruits rouges et betterave

## *Desserts*

14

### *The apricot*

Amaretti and herb juice

### *The Cannolo*

Bronte pistachios and candied fruits

### *The Pannacota*

With red berries and beetroot