



*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
Réduction I Like Eat non valable avec le Business Lunch

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
I Like Eat discount not available with the Business Lunch

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

Menu surprise et découverte

65

Partez à la découverte de nos pâtes maison
En vous laissant séduire par ce menu
6 services plein de surprises
(5 pâtes ou risotto et dessert)
Spécialement préparé par notre Chef
Un menu identique pour l'ensemble de votre table

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

Surprise and discovery menu

65

Discover our homemade pasta or risotto dishes
Let yourself be seduced with this
6 course menu full of surprises
(5 pastas or risotto and dessert)
Specially prepared by our Chef
The same menu must be chosen for the entire table

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 Homard

Juste cuit, fenouil en battuta et confit
32

The Lobster

Just cooked, confit fennel "en Battuta"
32

L'Artichaut

Citron, pignons, oignons
Parmigiano Reggiano
26

The Artichoke

Lemon, pinenuts, onions
Parmigiano Reggiano
26

Le Jambon

Prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi
Cèpes au balsamique blanc
Stracciatella
26

The Ham

Parma ham 30 months aged
Porcini mushrooms with white balsamic vinegar
Stracciatella
26

La Minestra

Minestra de pois chiches
Gambas sauvages à l'ail
16

The Minestra

Chickpeas soup
Wild prawns with garlic scented
16

Pâtes

*Toutes nos pâtes sont confectionnées
dans notre cuisine*

Les Tortellini del plin

Crème de foie gras
Parmigiano Reggiano
25 / 18 demi-portion

Les Gnocchi

Amandes de Sicile, gambas
Tomates datterino et basilic
24 / 17 demi-portion

Les Spaghetti alla chitarra

Cèpes, guanciale di Cinta Senese
Pecorino di grotta
27 / 20 demi-portion

Pasta

All our pastas are fresh homemade

Tortellini del plin

Foie gras cream
Parmigiano Reggiano
25 / 18 half-portion

Gnocchi

Sicilian almonds, king prawns
Datterino tomatoes and basilica leaves
24 / 17 half-portion

Spaghetti alla chitarra

Porcini mushrooms, guanciale di Cinta Senese
Pecorino di grotta
27 / 20 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 Bleu di capra

Noix et poires infusées à la sauge
24 / 17 demi-portion

Le risotto au Barolo

Filet de pigeon rosé, raisin et persil
27 / 20 demi-portion

Le risotto au potimarron

Potimarron et oursins, zest d'agrumes
25 / 18 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

Blue goat cheese Risotto

Walnuts and sage with pears infused
24 / 17 half-portion

Barolo Risotto

Fillet of Pigeon, grapes and parsley
27 / 20 half-portion

Pumpkin Risotto

Pumpkin and sea urchin, citrus zest
25 / 18 half-portion

Poissons

La Sole

Déclinaison de poireaux et vongole

36

Le Turbot sauvage

A la plancha, potimarron en textures

39

La Lotte

Variation de carottes et citron d'Amalfi

Sabayon au Prosecco

34

Fishes

The Sole

Declination of leeks and clams

36

Wild turbot

A la plancha, served with three pumpkin variation

39

Monkfish

Variation of carrots and Amalfi lemon

Flavoured with Prosecco sabayon

34

Meats

Viandes

Le filet de Boeuf

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

38

Le filet d'Agneau

En croûte de noisettes du Piémont
Cèleri fumé et crémeux

35

Le râble de Lapin

Farci aux olives de Gaeta, salsifis
Jus réduit au Passito di Pantelleria

31

Fillet of Beef steak

Truffled polenta gratin with Parmigiano
Variation of Tropea red onions

38

Fillet of Lamb

In Piemonte hazelnut crust
Smoked and creamy celery

35

Saddle of Rabbit

Stuffed with Gaeta olives, salsify
Reduction of Passito di Pantelleria wine

31

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

Tiramisù Oro e Argento

Collection automne / hiver

Autour du miel de notre production

Travail sur la pomme en différentes textures

La Noce

Vinaigre balsamique, figue
Chocolat dolce di latte

Desserts

14

Tiramisù Oro e Argento
Autumn / Winter edition

Showcase of honey from our rooftop beehives
Apple with variation of textures

La Noce

Balsamic vinegar, fig
Chocolate dolce di latte