

RISTORANTE  
**TOSCA**  
PARIS 8<sup>ÈME</sup>

*La Tosca*

Au cœur du Faubourg Saint Honoré, dans ce bel établissement, ancienne demeure de Pierre Cardin,  
le Ristorante **TOSCA** Relais & Châteaux,  
emmené par son Chef Paolo Ambrogio et son Responsable de salle Stéphane Bouillet, vous invite à découvrir dans une douce ambiance une table italienne chic, authentique et raffinée.

Notre Chef vous propose une cuisine d'autrefois, empreinte de tradition et de classiques avec une touche contemporaine. Ses plats sont inspirés de la cuisine italienne populaire mais habillés en tenue de soirée.

La Tosca vous ouvre son rideau sur un voyage qui va des Alpes à la Sicile, en passant par la capitale, les terroirs et les provinces du « beau pays »

*Remerciements aux Artistes*

Paolo Ambrogio, Stéphane Bouillet, Erik Seillier, Claudia Da Silva, Felice Casoria, Marco Mottola, Felix Del Rosario, Teresa Colangelo, Davide Veneziano, Théo Thomas, Mamadou Bara Diop, Ousmane Demba Diamcounde.



*par Paola Ambrogio*

*La symphonie du chef*

**- MENU DEGUSTAZIONE -**  
**MENU DÉGUSTATION**

Servi pour l'ensemble de la table

130

SCAMPI, PUNTARELLE E BURRATA PUGLIESE  
Langoustines, chicorée et burrata des Pouilles

SPALLA DI VITELLO, ZUCCA E NEPITELLA  
Epaules de veau, potiron et menthe des chats

TAGLIOLINI AL TARTUFO  
Tagliolini maison à la truffe noire

FARAONA, CIME DI CAVOLO E SEDANO RAPA  
Pintade, feuilles de chou et céleri-rave

CACHI ROSMARINO E CASTAGNE  
Kaki, romarin et châtaignes

**- ACCORDS METS ET VINS -**

80

Toutes nos viandes sont d'origine française et poissons sont issus d'une pêche durable en Atlantique Nord et mer Méditerranée. Nous privilégions matières premières locales et d'excellence italienne.

Nous vous invitons à nous communiquer toutes allergies.  
Les prix affichés sont en euros, TVA et service inclus.

*Lever de rideau*

- ANTIPASTI -

SCAMPI, PUNTARELLE E BURRATA PUGLIESE  
Langoustines, chicorée et burrata des Pouilles  
38

POLPO ALLA BRACE, CASTAGNE, CAVOLFIORE E VINO ROSSO  
Poulpe à la braise, châtaignes, chou-fleur et vin rouge  
35

SPALLA DI VITELLO, ZUCCA E NEPITELLA  
Epaules de veau, potiron et menthe des chats  
28

UOVO E OLIVE, PORRO E BASILICO  
Olives et œuf, poireaux et basilic  
25

Toutes nos viandes sont d'origine française et poissons sont issus d'une pêche durable en Atlantique Nord et mer Méditerranée. Nous privilégions matières premières locales et d'excellence italienne.

Nous vous invitons à nous communiquer toutes allergies.  
Les prix affichés sont en euros, TVA et service inclus.

*Premier Acte*

- PRIMI -

LINGUINE CACIO PEPE E SCAMPI

Linguine cacio e pepe et langoustines

40

FARFALLE, GUANCIALE E CARCIOFI COME A ROMA

Farfalle, guanciale et artichauts comme à Rome

38

RAVIOLI DEL PLIN, SALSA AL PARMIGIANO, CRESCIONE

Ravioli del plin, sauce au parmesan et coulis de cresson

35

RISOTTO ZUCCA, CASTELMAGNO E TARTUFO (x2 min)

Risotto au potiron, Castelmagno et truffes (x2 min)

40 (par personne)

Toutes nos viandes sont d'origine française et poissons sont issus d'une pêche durable en Atlantique Nord et mer Méditerranée. Nous privilégions matières premières locales et d'excellence italienne.

Nous vous invitons à nous communiquer toutes allergies.  
Les prix affichés sont en euros, TVA et service inclus.

*Deuxième Acte*

- SECONDI -

ROMBO, LARDO, SPINACI, LIMONE

Turbot, lard de Colonnata, épinards et citron

50

FARAONA, CIME DI CAVOLO E SEDANO RAPA

Pintade, feuilles de chou et céleri-rave

40

AGNELLO AL PROFUMO DI CAMPAGNA, UVA E ORECCHIONI

Selle d'agneau au parfum de campagne, raisins et pleurotes

45

VERZA, RADICI E LENTICCHIE

Chou de Milan, racines et lentilles

35

Toutes nos viandes sont d'origine française et poissons sont issus d'une pêche durable en Atlantique Nord et mer Méditerranée. Nous privilégions matières premières locales et d'excellence italienne.

Nous vous invitons à nous communiquer toutes allergies.  
Les prix affichés sont en euros, TVA et service inclus.

*La Dernière Note*  
*par Teresa Colangelo*

**- PASTICCERIA -**

**CACHI, ROSMARINO E CASTAGNE**

Kaki, romarin et châtaignes

22

**BABBÀ AL RUM E AGRUMI**

Baba au rhum et agrumes

22

**MANGO CAVIALE E CHAMPAGNE**

Mangue, caviar et Champagne

30

**PIATTO DI FORMAGGI ITALIANI**

Assiette de fromages italiens

30

Toutes nos viandes sont d'origine française et poissons sont issus d'une pêche durable en Atlantique Nord et mer Méditerranée. Nous privilégions matières premières locales et d'excellence italienne.

Nous vous invitons à nous communiquer toutes allergies.  
Les prix affichés sont en euros, TVA et service inclus.