



En 2021, le mythique restaurant Il Carpaccio du Royal Monceau - Raffles Paris s'est associé à Da Vittorio, restaurant triplement étoilé et emblème international de la haute gastronomie italienne.

Dans les cuisines du Palace, le couple de Chefs Oliver Piras et Alessandra Del Favero s'attelle pour proposer une cuisine gastronomique transalpine toujours plus authentique et gourmande.

Au printemps 2022, Il Carpaccio se voit récompensé d'une première étoile Michelin le positionnant comme un lieu incontournable de la cuisine italienne à Paris.



IL CARPACCIO

MENU DES CHEFS

En 6 services

175,00

Un voyage parmi les saveurs et parfums d'Italie proposé avec un accord mets et vins concocté par le chef sommelier Gabriele Del Carlo et sa talentueuse équipe.

Accord mets et vins 125,00

Le menu est servi uniquement pour l'ensemble des convives

*Prix nets en euros, taxes et service compris
Toutes nos viandes sont d'origine française, à l'exception du veau dont la provenance peut varier selon arrivage
(France, Hollande)
Nos poissons sont issus de la pêche durable (France)
Tableau des allergènes disponible sur demande*

IL CARPACCIO

MENU DÉJEUNER

Entrée du jour



Plat du jour



70

Ce menu est conçu avec des plats de saison inspirés de la cuisine traditionnelle de nos grands-mères

ANTIPASTI | ENTRÉE

 CAPESANTE, BURRO D'ARINGHE, NOCCIOLE E FOGLIE DI CAPPERI
Saint Jacques, beurre d'hareng, noisettes et feuilles de câpres


50

  ASPARAGI, EMULSIONE AL LEVISTICO,
TUORLO D'UOVO COTTO IN NEGATIVO
Asperges, émulsion à la livèche, jaune d'œuf cuit en négatif


40

Servi avec caviar

90

 SHABU SHABU D'ASTICE BLU,
CARPIONE E INTINGOLO DI POMODORO VERDE
Shabu Shabu d'homard bleu, « Carpione » et condiment de tomates vertes

60

 CARPACCIO DI MANZO CON SALSA CESARE, AMARANTO
CROCCANTE E TARTUFO NERO ESTIVO "TUBER AESTIVUM"
Carpaccio de bœuf, sauce césar, amarante croustillante et truffe d'été "Tuber Aestivum"

58

CALAMARO ALLA GRIGLIA "RIMINI, RIMINI"
Calamars grillés " Rimini, Rimini "

42

PASTA E RISOTTO | PÂTE ET RISOTTO

 RISOTTO ALLA MILANESE , AGRUMI E
DEMI-GLACE DI CIPOLLA AFFUMICATA
Risotto façon milanese, agrumes et demi-glace d'oignon fumé


48

 PACCHERI ALLA VITTORIO
Paccheri façon Da Vittorio

38

SPAGHETTI CON COLATURA DI CAPPERI,
CRUDO DI GAMBERETTI
Spaghetti avec colatura de câpres, crudo de crevettes

60

 FETTUCCINE AL TARTUFO NERO ESTIVO
“TUBER AESTIVUM”
Fettucine à la truffe noire d'été “Tuber Aestivum”

60

CAPPELLETTI CONIGLIO ALLA CACCIATORA E KIMCHI
Cappelletti au lapin alla “cacciatora” et kimchi

43

PESCE E CARNE | POISSON ET VIANDE

PALAMITA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE,
SALSA ALLO YOGURT PICCANTE
Bonite, courgette alla « scapece », sauce yaourt pimenté

56

TRANCIO DI RANA PESCATRICE, SEPIE MARINATE AL PROSCIUTTO
CRUDO, RADICI DI PREZZEMOLO
Tranche de lotte, seiches marinées dans le jambon cru, racine de persil

60

MERLUZZO, CANNOLICCHI, CARCIOFI E DRAGONCELLO
Cabillaud, couteaux, artichaut et estragon

64

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI,
TARTUFO NERO ESTIVO “TUBER AESTIVUM”
Filet de bœuf façon Rossini,
À la truffe d’été “ Tuber Aestivum ”

70

PETTO DI POLLO “ LE GARS DAUDET ”
MOLLUSCHI, “ SALSAL AL VERDE ”
Suprême de volaille “Le gars Daudet”
Coquillages, “sauce al verde”

58

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE
CON POMODORI DATTERINO E PATATE AL FORNO
“Oreille d’éléphant” à la milanaise, tomates datterino,
pommes de terre au four
75 par personne (min 2 personnes)



Senza Glutine / Sans gluten



Senza lattosio/Sans lactose



Piatto vegetariano/Plat vegetarian

*Prix nets en euros, taxes et service compris
Toutes nos viandes sont d'origine française, à l'exception du veau dont la provenance peut varier selon arrivage
(France, Hollande)*

*Nos poissons sont issus de la pêche durable (France)
Tableau des allergènes disponible sur demande*