



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.*

*Nous serions ravis de pouvoir vous compter parmi nos admirateurs
sur « Facebook » et « Tripadvisor ».*

The Oro e Argento's team wishes you a pleasant time.

*We are at your disposal throughout your meal
and already wish you a "bon appétit".*

*We would be delighted to welcome you amongst our admirers
on "Facebook" and "Tripadvisor".*

Notre carte complète des allergènes est disponible sur demande

Our complete menu for allergies is available upon request

Nos propositions de menu

Our menu suggestions

Business Lunch

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi
Served only during lunch time from Monday to Friday

Entrée-plat ou plat-dessert 39 €

Starter - Main course or Main course – dessert

Entrée-plat-dessert 45 €

Starter - Main course – Dessert

Café ou boisson chaude inclus
Coffee or warm beverages included

Offre non cumulable avec toute autre promotion
Not available with other promotions

Menu dégustation autour de nos pâtes maison

Tasting menu based on our homemade pastas

49 €

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

*Be creative by choosing 3 pastas or risotto dishes
Select according to your tastes in our menu
Identical menu for the entire table
Followed up by your favorite dessert*

Menu plaisir

Pleasure menu

75 €

Soyez le Chef d'un soir en créant vous-même votre menu 6 services.

Composez selon vos envies au gré de notre carte.

Un menu identique pour l'ensemble de votre table

Be the Chef for the evening by creating your own 6 course meal

According to your tastes in our menu

Identical menu for the entire table

Amuse-bouche

Appetizer

-

Entrée

Starter

-

Pâte

Pasta

-

Poisson ou viande

Fish or meat

-

Fromage

Cheese

-

Dessert

Dessert

Entrées

Starters

Le Prosciutto di Pietraraja

Salade de tomates San Marzano et Burrata, roquette et olives de Gaeta

San Marzano tomato salad with Burrata, arugula salad and Gaeta olives

26,00 €

La pannacotta

De Parmesan Vacche Rosse, agneau fumé et petit pois, Grissino au romarin

Parmesan Vacche Rosse, smoked lamb and peas, rosemary Grissino

23,00 €

Le poulpe

En salade, artichauts violets marinés à la coriandre, lupin et salade d'herbes fraîches

Octopus salad, marinated artichokes with coriander, lupin and fresh herbs salad

25,00 €

Vitello tonnato collection 2015

Veau cuit à basse température, thon mi-cuit, sauce aux câpres et aux anchois

Veal cooked at low temperature, semi-cooked tuna, caper and anchovy sauce

24,00 €

Notre Signature

Our specialty

Le carpaccio « Oro e Argento »

Boeuf roulé à la truffe noire, fines feuilles de roquette
Copeaux de Parmesan Reggiano

The "Oro e Argento" carpaccio

*Beef carpaccio rolled in black truffle and arugula leaves
Slivers of Parmigiano Reggiano
25,00 €*

Potages

Soups

Cappuccino d'asperges au Castelmagno, éclat de Pancetta steccata et crostini
Asparagus cappuccino with Castelmagno cheese, touch of Pancetta steccata and crostini
14,00 €

Bouillon de volaille parfumé à l'estragon et gnocchi de pain
Chicken broth with tarragon and gnocchi bread
13,00 €

Pâtes

Pastas

Toutes nos pâtes sont confectionnées dans notre cuisine
All our pastas are home made

Mafalde di Gragnano à la carbonara, asperges vertes et morilles
Mafalde di Gragnano Carbonara style, green asparagus and morels
27,00 € / 18,50 € demi-portion (half-portion)

Orecchiette parfumées à la fleur de thym aux langoustines, petits pois et poutargue
d'espadon
Orecchiette perfumed with thyme with prawns, peas and swordfish bottarga
29,00 € / 19,50 € demi-portion (half-portion)

Gnocchi de pois chiche à la trévis, saucisse et fleur de courgette, Ricotta affumicata
Chickpea gnocchi with radicchio, sausage and zucchini flower, smoked Ricotta
23,00 € / 14,50 € demi-portion (half-portion)

Caramelle de veau fumé sur crème de jeunes carottes, chips de légumes
Caramelle of smoked veal on cream of baby carrots, vegetable slices
24,00 € / 15,50 € demi-portion (half-portion)

Risotto

Tous nos risotto sont réalisés avec un riz « Carnaroli Acquerello »

All our risotto dishes are prepared with “Carnaroli Acquerello” rice

Risotto « Oro e Argento », feuille d'or, truffe noire et foie gras de canard

Risotto « Oro e Argento », gold leaf, black truffle and duck foie gras

28,00 € / 19,00 € demi-portion (half-portion)

Risotto à la seiche parfumé au citron confit d'Amalfi, fèves et concassé de pistache de Bronte

Risotto with cuttlefish perfumed with lemon confit Amalfi, beans and crushed Bronte pistachio

26,00 € / 17,50 € demi-portion (half-portion)

Risotto aux girolles parfumé au romarin, Pecorino Pascoli di Siena et pignons de pin

Risotto with chanterelles perfumed with rosemary, Pecorino di Siena Pascoli and pine nuts

25,00 € / 16,50 € demi-portion (half-portion)

Risotto aux gambas sauvages, oignons rouges et speck, Mantecato à l'huile d'olive de Sicile

Risotto with wild prawns, red onions and bacon, Mantecato olive oil from Sicily

25,00 € / 16,50 € demi-portion (half-portion)

Poissons

Fishes

Filet de maigre à la plancha, fleurs de courgette farcies au caviar de tomate

Crème de petits pois

Lean filet "à la plancha", zucchini flowers stuffed with tomato caviar, green pea cream

33,00 €

Involtini de sole petit bateau, aubergines confites et asperges vertes, émulsion au balsamique

Sole fish fillet in involtini, preserved eggplant and green asparagus, balsamic blend

34,00 €

Filet de Saint-Pierre « à l'acquapazza », Crostini aux légumes confits à la Messinese

Saint-Pierre fish fillet "Acquapazza style", Crostini with confit vegetables Messinese style

35,00 €

Tournedos d'espadon au citron et câpres de Sicile, fine semoule à l'encre de seiche

Oignons nouveaux et fenouil

Swordfish steaks with lemon and capers from Sicily, semolina with sepia ink

Spring onions and fennel

32,00 €

Viandes

Meats

Noisette d'agneau en croûte d'herbes, beignets d'asperges blanches aux amandes

Fricassée d'épinards

Noisette of lamb in herb crust, fried white asparagus with almonds

Fricassee of spinach

34,00 €

Filet de bœuf grillé, oignons rouges de Tropea, polenta gratinée à la truffe

Grilled beef filet and red onions, truffle gratinated creamy polenta

37,00 €

Tagliata de carré de veau aux olives de Gaeta

Girolles et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

Veal tagliata with olives from Gaeta

Chanterelles and mashed potatoes with olive oil

36,00 €

Tournedos de mignon de porc au lard de Colonnata

Artichauts au Vermentino et oignons grelots

Pork tournedos with Colonnata bacon

Artichokes with Vermentino and pearl onions

29,00 €

Les fromages affinés

Refined cheeses

13 €

Assortiment de fromages accompagné de différentes confitures

Miel, fruits frais et secs

Assortment of cheese accompanied with various jams, honey, fresh and dry fruit

Desserts

14 €

Le coup de cœur du chef pâtissier

Parfait glacé au chocolat intense, ganache chocolat jivara et parfum de verveine

Dark chocolate iced parfait, Jivara's chocolate ganache and verberna perfume

Promenade estivale

Tartelette aux fruits rouges, crémeux aux groseilles, meringues et sorbet framboise

Red berrie pie, currant mousse, meringue and raspberry sorbet

Le baba

Poché au Lacrima Rosa, compotée de pêche blanche, chocolat blanc et sorbet à l'abricot

Poached Baba with Lacrima Rosa, white peach compote, white chocolate and apricot sorbet

Gourmandise acidulée

Variation de textures autour de la fraise, rhubarbe rafraichie à l'amande amère

Various compositions around strawberry, fresh rhubarb and bitter almonds

Chariot de desserts / Dessert trolley selection