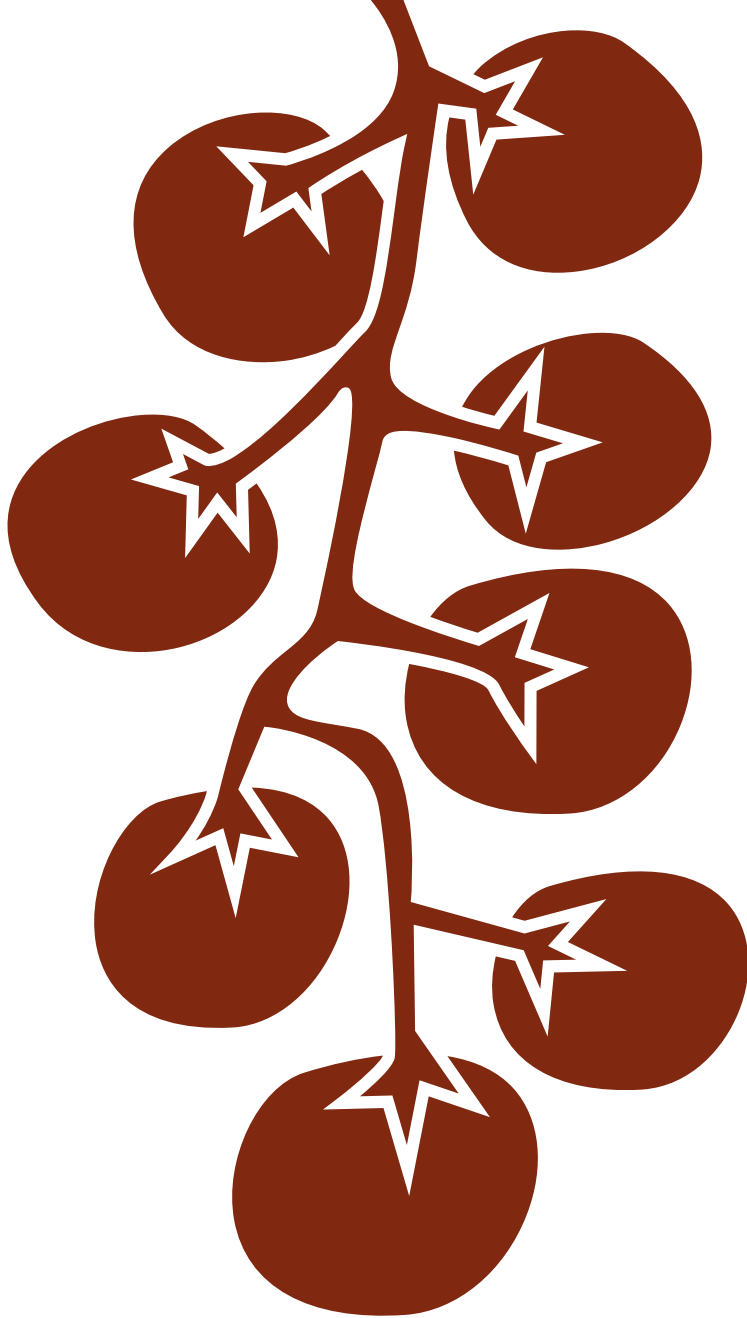


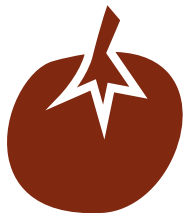


DINO

RESTAURANT ITALIEN

10, chaussée de la Muette,
75016 Paris
• 01 42 88 50 05 •

OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H00 À 23H00



DINO



ENTRÉES ET SALADES

- Salade de haricots verts** • 13
pistaches torréfiées & ricotta salée
- Stracciatella & tomates confites** • 14
olives taggiasche, huile verte
- Tomates & mozzarella di bufala** • 15
au basilic
- Assiette de jambon de Parme** • 19
mozzarella, petites tomates grappe & pain chaud
- Assortiment d'antipasti** • 18
légumes marinés, mozzarella, champignons, câpres
- Salade d'artichauts poivrades** • 19
avocat & parmesan
- Carpaccio de daurade** • 18
stracciatella, citron noir & framboises
- Petits calamars frits** • 17
sauce tartare
- Pizzetta truffe** • 24
crème de truffe, parmesan & truffe fraîche Tuber Uncinatum

PÂTES

- Spaghetti sauce tomate** • 15
petites tomates grappe & basilic
- Penne all'arrabbiata** • 16
sauce tomate très épicée
- Linguine bolognaise** • 18
bolognaise au faux-filet de bœuf
- Pici cacio e pepe** • 21
sauce au parmesan & pecorino au poivre
- Penne Alfredo** • 22
crème, parmesan, poulet doré & champignons bruns
- Spaghetti carbonara** • 19
guanciale, pecorino, jaune d'œuf
- Pappardelle au ragoût de bœuf longuement mijoté** • 24
oignons, carottes & céleri rôtis
- Linguine putanesca** • 27
sauce tomate, tartare de thon cru, olives, câpres & anchois

MENU



POISSONS ET VIANDES

Carpaccio de bœuf & Verdurine légumes marinés	• 19
Carpaccio de bœuf & Mozza petites tomates grappe, mozzarella di bufala	• 20
Filet de daurade rôti au thym grenailles rôties, tomates, olives	• 26
Poulpe caramélisé caponata tiède, pistou de basilic & citron brûlé	• 28
Escalope de veau au citron penne à la tomate	• 24
La Milanaise penne à la tomate	• 25
Fritto misto friture de calamars, gambas, courgettes & aubergines	• 23

PIZZA
au feu de bois

Margherita tomate, mozzarella, basilic	• 13
Bufalina tomate, stracciatella, origan, basilic frais	• 15
Pepperoni tomate, mozzarella, chorizo doux, origan	• 16
Regina tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic	• 17
Quattro formaggi mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oignons rouges	• 18
Piccante tomate, mozzarella, oignons rouges, saucisse Spianata épicée, roquette	• 17
Burrata tomates nature & confites, burrata, roquette, crème balsamique	• 19
Ricchissima mozzarella, ricotta, champignons, œuf, parmesan, huile saveur de truffe	• 20
Tonnato tomate, thon frais, tomates confites, câpres, olives, origan, fior di latte	• 22



DINO

DESSERTS

Tiramisù

le MEILLEUR tiramisù de la galaxie...

• 10

Panna cotta

praliné à la pistache & pistaches toastées

• 9

Carpaccio d'ananas & menthe

sans sucre ajouté

• 8

La profiterole à l'italienne

glace stracciatella, chocolat chaud

• 11

Coupe glacée DINO

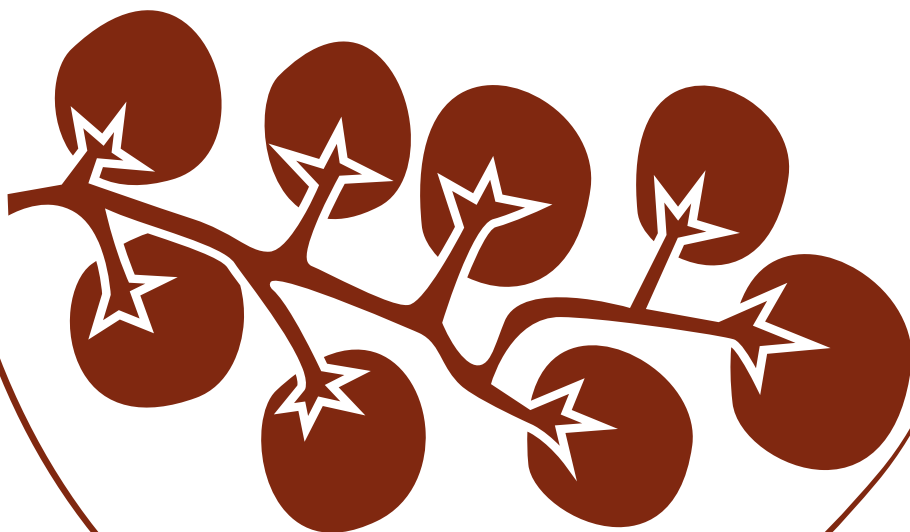
glace vanille, cerises amarena, crumble amande

• 11

Glaces & sorbets Maison Pedone

chocolat - vanille - noisette - café - pistache
framboise - citron
(2 boules)

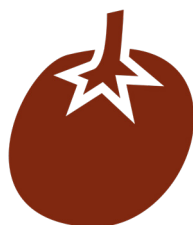
• 7



prix nets en euros - service inclus - les chèques ne sont pas acceptés

MENU

CARTE DES BOISSONS



SODAS

Coca-Cola • Coca Zéro • Seven Up	• 6
Perrier • Fuze Tea Pêche • Orangina	• 6
Fever-Tree Tonic • Ginger Beer	• 5,5
Limonade orange sanguine	• 6

EAUX

Vittel	25cl • 4 / 50cl • 5,5 / 100cl • 8
San Pellegrino	50cl • 5,5 / 100cl • 8

CAFÉTÉRIA

Café • Déca	• 3
Café crème • Déca crème	• 6
Cappuccino	• 6,5
Thé • Infusion	• 5,5
Cacao latte	• 7

JUS

Le Coq Toqué	• 6,5
Abricot du Roussillon, Pomme, Orange blonde de Sicile, Pomme-fraise, Pomme-menthe verte, Tomate-romarin	

DIGESTIFS

Limoncello - Tradizionale	• 9
Limoncello - Luxardo	• 11
Limoncello - Mamma Mia	• 12
Amaretto - Rosso Adriatico	• 13
Amaretto - Bianco Adriatico	• 13
Grappa Nardini	• 9
Cognac VSOP	• 10
Liqueur de pistache - Strato	• 12

ALCOOLS

Whisky - Chivas	• 11
Whisky - Jack Daniel's	• 12
Rhum - Diplomático	• 13
Vodka - Nuage premium	• 11
Vodka - Grey Goose	• 14
Oli's Gin - Manguin	• 15
Gin - Fair	• 11
Gin - Favignana	• 13



CONTENANCE DES VERRES

• apéritif 5cl • anis 2cl • whisky 4cl • rhum 4cl • vodka 4cl • gin 4cl • digestif 4cl
• soda 25cl-33cl • jus de fruits 20cl • bières bouteille 33cl • cocktail sans alcool 25cl
• alcool servi dans les cocktails 4cl

SPRITZ

Aperol Spritz Aperol, prosecco, eau pétillante	• 12
Hugo Spritz Liqueur de fleur de sureau, prosecco, jus de pomme, eau pétillante	• 13
Limoncello Spritz Limoncello infusé au thym & romarin, prosecco, zestes de citron, eau pétillante	• 12
Italie Spritz Italicus, citron, prosecco, eau pétillante	• 13
Campari Spritz Campari, prosecco, eau pétillante	• 13

MOCKTAILS

Virgin Spritz Bitter sans alcool, eau pétillante	• 10
Virgin Bellini Purée de pêche, jus de pêche, limonade	• 11
Nogroni Gin Tanqueray 0%, aperitivo, bitter sans alcool	• 11

COCKTAILS

Bellini purée de pêche, prosecco	• 12
Negroni Vermouth italien, Bitter, Campari, trait de gin	• 12
Italian Mule Amaro, ginger beer, citron vert pressé	• 13
Basil Smash Basilic frais, gin, jus de citron pressé, sucre de canne	• 13
Pistacchio Sour Strato pistache, jus de citron pressé, sirop de vanille	• 14
Oli'Gin To Gin infusé à l'huile d'olive, Fever-Tree tonic	• 16
Aperol Margarita Tequila, aperol, jus de citron pressé, sirop d'agave	• 15

BIÈRES

Nastro Azzurro - pression 25cl / 50cl	• 6 / 11
Peroni - bouteille 33cl	• 7
La Corona - bouteille 33cl	• 8
Peroni sans alcool - bouteille 33cl	• 7

APÉRITIFS

Campari	• 6
Martini - rouge ou blanc	• 6
Ricard	• 5

VINS ROUGES

	14cl	50cl	75cl
Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo DOC - <i>Casal Farneto</i>	• 7	• 23	• 33
Sicilia - Nero d'Avola DOC - <i>Brigantello</i>	• 7	• 23,5	• 33,5
Veneto - Valpolicella DOC - <i>Bertina</i>	• 7,5	• 25	• 37
Puglia - Salento Primitivo IGT - <i>Terrame</i>	• 8,5	• 29	• 42
Toscana - Chianti Classico DOCG - <i>Castello d'Albola</i> 	• 9,5	• 32	• 48
Piemonte - Barbera d'Alba DOC - <i>Alessandria Gianfranco</i>	• 12	• 37	• 53
Piemonte - Barolo DOCG - <i>Bricco Stella</i>			• 65
Sicilia - Etna Rosso DOC - <i>Tornatore</i>			• 69

VINS ROSÉS

	14cl	50cl	75cl
Veneto - Bardolino Chiaretto DOC - <i>Cantina di Verona</i>	• 6,5	• 22	• 31
Grand Sud Demoiselle sans gène IGP - <i>Méditerranée</i>	• 7,5	• 25	• 36
Provence Minuty Côté Presqu'île AOP - <i>Côtes de Provence</i>	• 8,5	• 29	• 42

VINS BLANCS

	14cl	50cl	75cl
Sicilia Pinot Grigio Terre Siciliane IGT - <i>Vinistella</i> 	• 7	• 23,5	• 33
Friuli Chardonnay - Friuli Aquileia DOC - <i>Ca' Bolani</i>	• 7,5	• 26	• 37
Sardegna - Vermentino IGT - <i>Isola dei Nuraghi</i>	• 9	• 30	• 45
Bourgogne - Chablis AOP - <i>Château de Flaye</i>	• 12,5	• 38	• 56
Campania - Greco di Tufo DOCG - <i>Bel Monte</i>			• 49

VINS À BULLES

	14cl	50cl	75cl
Prosecco <i>brut</i> DOC - <i>Martini</i>	• 9		• 44
Champagne Louis Roederer <i>Collection</i>			• 105