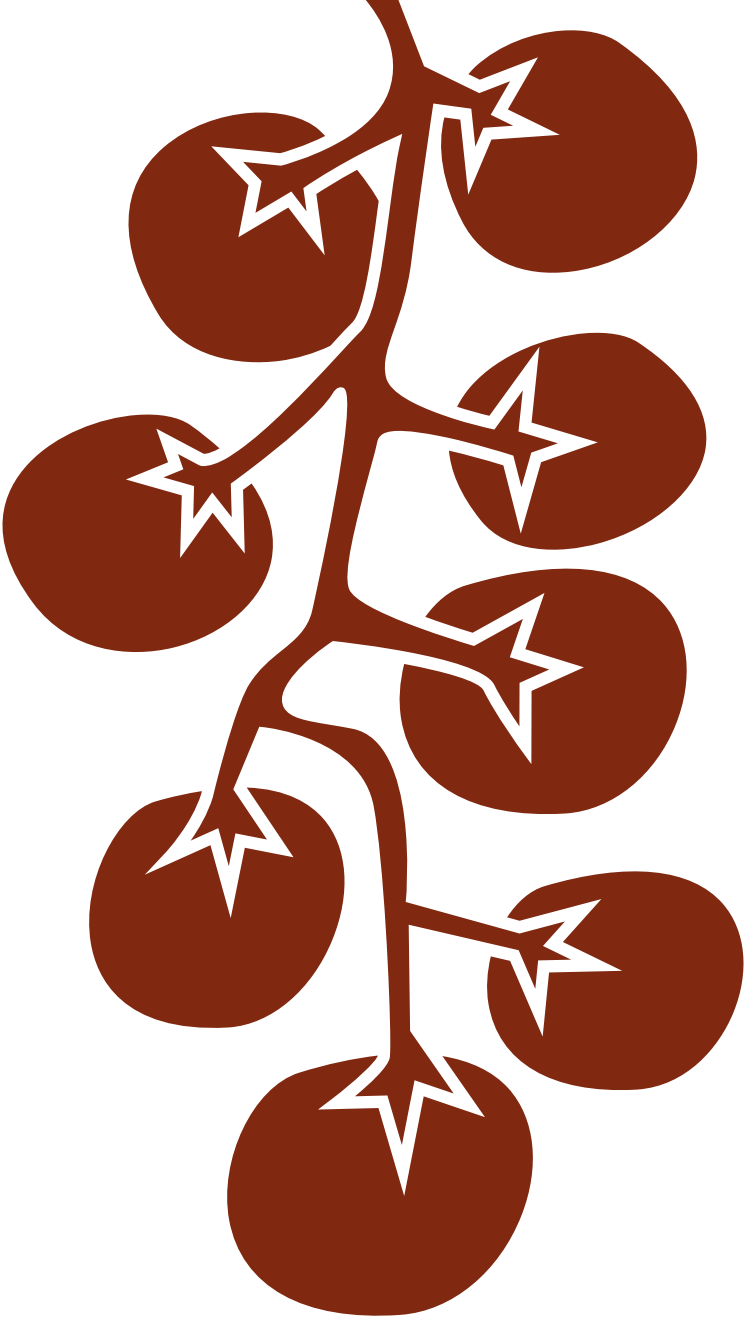


DINO

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

DINO

POISSONS ET VIANDES

Carpaccio de bœuf & Verdurine • 19
légumes marinés

Carpaccio de bœuf & Mozza • 20
petites tomates grappe, mozzarella di bufala

Filet de daurade rôti au thym • 26
grenailles rôties, tomates, olives

Poulpe caramélisé • 28
caponata tiède, pistou de basilic & citron brûlé

Escalope de veau au citron • 24
penne à la tomate

La Milanaise • 25
penne à la tomate

Fritto misto • 23
friture de calamars, gambas, courgettes & aubergines

PIZZA
au feu de bois

Margherita • 13
tomate, mozzarella, basilic

Bufalina • 15
tomate, stracciatella, origan, basilic frais

Pepperoni • 16
tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

Regina • 17
tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic

Quattro formaggi • 18
mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oignons rouges

Piccante • 17
tomate, mozzarella, oignons rouges, saucisse Spianata épicée, roquette

Burrata • 19
tomates natures & confites, burrata, roquette, crème balsamique

Ricchissima • 20
mozzarella, ricotta, champignons, œuf, parmesan,
huile saveur de truffe

Tonnato • 22
tomate, thon frais, tomates confites, câpres, olives, origan, fior di latte

MENU

DINO

DESSERTS

Tiramisù • 10
le MEILLEUR tiramisù de la galaxie...

Panna cotta • 9
praliné à la pistache & pistaches toastées

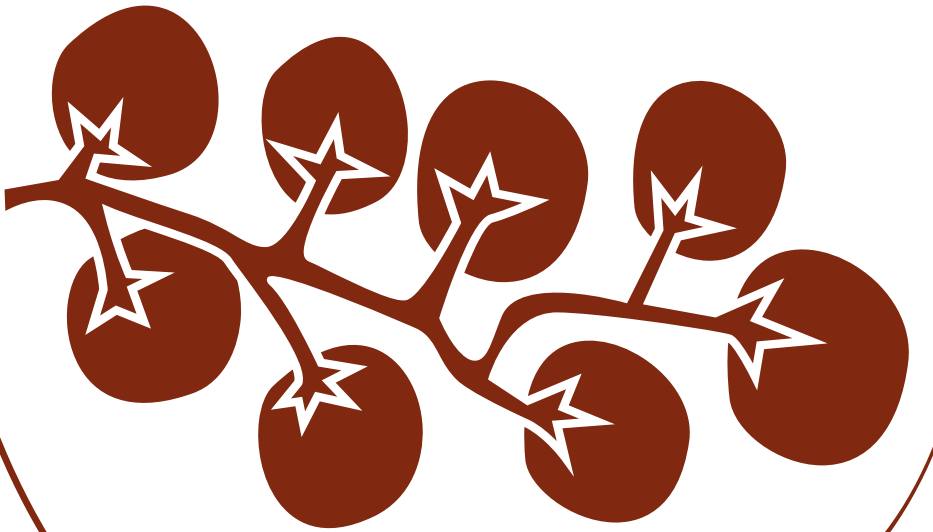
Gâteau fondant au chocolat • 9
glace vanille

Carpaccio d'ananas & menthe • 8
sans sucre ajouté

La profiterole à l'italienne • 11
glace stracciatella, chocolat chaud

Coppa DINO • 11
glace chocolat & noisette, chocolat chaud,
noisettes caramélisées, meringue & chantilly

Glaces & sorbets Maison Pedone • 7
chocolat - vanille - noisette - café - pistache
framboise - citron
(2 boules)



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



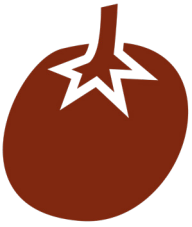
CAFETÉRIA

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

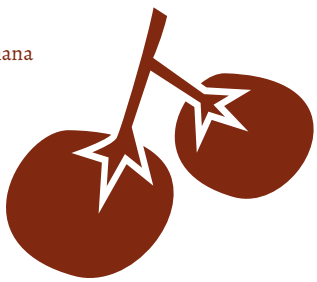
Limoncello - Tradizionale • 9
Limoncello - Luxardo • 11
Limoncello - Mamma Mia • 12
Amaretto - Rosso Adriatico • 13
Amaretto - Bianco Adriatico • 13
Grappa Nardini • 9
Cognac VSOP • 10
Liqueur de pistache - Strato • 12



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 • 12
Aperol, prosecco, eau pétillante

Hugo Spritz • 13
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, jus de pomme, eau pétillante

Limoncello Spritz • 12
Limoncello infusé au thym & romarin, prosecco, zestes de citron, eau pétillante

Italie Spritz • 13
Italicus, citron, prosecco, eau pétillante

Campari Spritz • 13
Campari, prosecco, eau pétillante

MOCKTAILS

Virgin Spritz • 10
Bitter sans alcool, eau pétillante

Virgin Bellini • 11
Purée de pêche, jus de pêche, limonade

Nogroni • 11
Gin Tanqueray 0%, aperitivo, bitter sans alcool

COCKTAILS

Bellini • 12
purée de pêche, prosecco

Negroni • 12
Vermouth italien, Bitter, Campari, trait de gin

Italian Mule • 13
Amaro, ginger beer, citron vert pressé

Basil Smash • 13
Basilic frais, gin, jus de citron pressé, sucre de canne

Pistacchio Sour • 14
Strato pistache, jus de citron pressé, sirop de vanille

Oli'Gin To • 16
Gin infusé à l'huile d'olive, Fever-Tree tonic

Aperol Margarita • 15
Tequila, aperol, jus de citron pressé, sirop d'agave

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

VINS ROSÉS

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

VINS BLANCS

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

VINS À BULLES

	14cl	50cl	75cl
Prosecco *brut DOC - Martini*	• 9		• 44
Champagne Louis Roederer *Collection*			• 105