Manhattan Terrazza

100% PRODUITS FRAIS EN DIRECT D'ITALIE
100% HOMEMADE BY OUR SQUADRA
100% FOODPORN
Bref, la Terrazza TOTALE DETENTE de la Station Pereire

Les plats (V) sont végétariens
et les plats (VEG) sont vegan

life is delicious !
@Manhattan Terrazza

House wine

Red, White or Rosé, choose your side !

	12cl
Vino da tavola | Botticello | 2016	**3,9**

Birra fresca

Good people drink good beer

	25cl	Pinte 50cl
House beer	**3,5**	**6,9**

Bolle

Idéal pour faire la fête au ewsyer du lave à ta mama !

	12cl
Lambrusco IGT rosso | Gaetano Righi | NM	**4,9**
Un vin rouge sucré pétillant. Explosion de fruits rouges et une pointe d'épices	
Prosecco | Tradi | Montelliana | Nm	**6**
Keep it sparkling! Organic, sexy, désaltérant	

Cocktails de ouf

By our mixologue star Aurore Jeu

Martini fiero Spritz 20cl - *Le même prix qu'à Venise* **4,9**
Martini fiero, Martini prosecco, orange, eau gazeuse
Idéal quand t'as pas de biff

Fat Apérol Spritz 60cl - *La base en format géant* **9,9**
Aperol, prosecco, orange, eau gazeuse

Spritz Saint-Germain 40cl - *L'esprit Rive Gauche* **12**
Liqueur de fleur de sureau, Martini prosecco, citron, eau gazeuse

Moscow mule 45cl - *Hyper rafraîchissant* **9**
Eristoff, ginger beer, jus de citron vert

XXL mojito 47cl - *Servi dans une putain de carafe* **9,9**
Bacardi, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Cucumber Gin To 40cl - *Aussi frais que ton crush !* **9,5**
Gin Bombay, tonic, concombre, citron vert

Rose & girly 40cl - *Le big kiff OKLM* **8,5**
Malibu, Eristoff, citron vert, grenadine, limonade

Copacabana caipirinha 27cl - *Sur la plage de Rio* **7,5**
Cachaça Aguacana, sucre de canne, citron vert

Mocktails

Detox your mind, body ...and your drink

Homemade citronnade XXL 47cl - *Rafraîchissant* **6**
Citron jaune, citron vert, très peu de sucre

Baciami 45cl - *Exotique* **8**
Jus d'ananas, jus de tropical, citron vert et sirop de falernum

Virgin Mojito 45cl - *Innocent* **8,5**
Purée de fruits de la passion, menthe fraîche, jus de pomme, limonade

Thé glacé della casa 40cl - *Très XVIème* **6**
Thé Mariage Frères, ingrédients secrets

Aperitivo

Produits venus tout droit d'Italie :
no bullshit no kidding no nothing !

Focaccia Genovese maison (à partager ou pas) (V) **3**
Pain traditionnel au romarin sorti direct de notre four à bois

Jambon Parma DOP 24 mesi « Greci » **7**
Jambon délicat par les Roger Federer du Parma depuis 1894

Saucissons truffes & fenouil de dingue **7**
Deux tueries en direct de chez « Simonini » et « I Toscani »

Fabuleuse mortadella pistache « Granrosa » **7**
Un de nos best seller... La topissitude à l'état brut !

Bresaola Punta d'Anca « Sosio » **9**
Ce bœuf séché 2 mois et produit par M. Sosio fond sur la langue.

Tomates rares Datterino (veg) **5**
La star des tomates italiennes qui matche bien avec ta burrata ou ta mozza

Stracciatella pugliese fondante « Murgia » (V) **9**
La crème de la crème des burratas avec un petit goût de chichon…

Burrata pugliese cremeuse « Murgia » (V) **9**
Tout droit venue des collines des Pouilles, une dinguerie !

Mozzarella di bufala campana DOP « Rubino » (V) **8**
Hyper fraîche, elle débarque 3 fois par semaine en direct de Campanie

Avocado toast à l'œuf poché (V) **9**
Guacamole plein d'omega 3, œuf bio. Un bail de ouf

Pablo's antipasti (veg) **7**
Des artichauts, des aubergines, des courgettes et des champis grillés !

Fais tourner !

Petites tueries à partager entre amis morts de faim !

Cœur de burrata à la truffe fraîche du Molise (V) **14**
Stracciatella, huile de truffe et vraie truffe noire du Molise.
Idéal pour chiner

Fat bruschetta mix à partager (V) **18**
Stracciatella truffe fraîche du Molise, avocado toast à l'œuf poché, Mozzarella di bufala campana DOP « Rubino » et ses tomates Datterino. A l'aperitivo ce que Bob Sinclar est à la musique

Planche mixte maxi kiff à partager **18**
Délicieuse burrata crémeuse « Murgia », légumes grillés, jambon parma DOP 24 mesi « Greci », saucissons truffes « Simonini et fenouil « I Toscani », mortadella pistache « Granrosa »
Pour saucer tes potes à l'apéro y'a pas mieux !

Pizza Napoletana bio

« la meilleure pizza de Paris » by la squadra The Little Italy
The Little Paris - Madame Figaro - Le Petit Futé - Valeurs Actuelles
168h de repos à base de farine de blé bio du Molino della Langhe
Forno Marana a legna 450 degrés

Kdo du Papa Noël : vraie margherita à 5 balles (V) **5**
La vraie taille de 26cm, la vraie garniture, et le vrai prix comme en Italie !
Cuisson au four à bois Marana 450°C. What else ?

Big love marinara (veg) **4**
En forme de cœur... Incroyables tomates San Marzano DOP, basilic frais.
La pizza napolitaine la moins chère de Paris est en plus vegan !

New York pepperoni **12**
Incroyables tomates San Marzano DOP, mozza DOP fior di latte « Sabelli », ventricina picante. Le must US en mode napolitain

Une putain de calzone pastrami et œuf bio **14**
Incroyables tomates San Marzano DOP, mozza DOP fior di latte « Sabelli », beef pastrami, origan, œuf bio. Une éruption de plaisir.

Cheesus Christ (V) **15**
Incroyables tomates San Marzano DOP, mozza DOP fior di latte « Sabelli », ricotta, gorgonzola, scamorza. Cette pizza 4 fromages va te faire marcher sur l'eau !

Parma big love **17**
Incroyables tomates San Marzano DOP, mozza DOP fior di latte « Sabelli », parma DOP 24 mesi « Greci », parmigiano DOP 22 mesi « Ambrosini ». En forme de cœur, good vibes

Pizza aux vraies truffes fraiches du Molise (V) **18**
Mozza DOP fior di latte « Sabelli », vraie truffe fraîche du Molise, crème de truffe noire. Orgasmique ! Une vraie fontaine de kiff !

Burratissima (V) **16**
Incroyables tomates San Marzano DOP, burrata crémeuse, roquette, tomates datterino, basilic. Ca passe crème !

Bella Regina di Parigi **14**
Incroyables tomates San Marzano DOP, mozza DOP fior di latte « Sabelli », prosciutto cotto, champignons de Paris. A la pizza ce que Coco Chanel est à la mode

Pizza tonno à l'œuf bio **14**
Incroyables tomates San Marzano DOP, fabuleux thon, câpres liliput, mozza DOP fior di latte « Sabelli », oignons rouges, basilic

Homemade Pasta

Toutes nos pâtes sont faites avec amour à la main chaque jour

Fusili all'arrabiata cœur de burrata (V) **9**
Incroyable sauce tomate San Marzano DOP, stracciatella pugliese fondante « Murgia », piments. Ca pique et c'est ça qu'est bon !

Linguine cacio e pepe (V) **13**
Crème de sauge, poivre noir dans la meule de pecorino tenero DOP

Sexy orecchiette pesto e burrata (V) **16**
Pesto alla genovese, burrata crémeuse, noisettes du Piemont torréfiées... Tout un programme Italien ouffissime

Mafaldines à la truffe fraiche du Molise (V) **18**
Vraie truffe noire du Molise, crème de truffe, parmigiano DOP 22 mesi « Ambrosini ». Idéal pour pécho une michto

Spaghetti a la bolognese **13**
Délicieux ragoût à l'italienne, incroyables tomates San Marzano DOP

Linguine au saumon **13**
Saumon, aneth, crème, vin blanc, citron vert pour la fraîcheur
A partir de désormais, tu ne pourras plus t'en passer !

Fettucine Alfredo (V) **11**
Un petit peu de crème, beaucoup de parmesan, énormément d'amour

Green party

Magnifiques salades qui donnent le big smile sur la terrazza

Summer body target (V) **9**
Tomates Datterino, roquette, pasmesan, radis, graines de courge, pesto alla genovese

Vegan poke bowl twisté à notre façon (veg) **13**
Boulghour, artichauts, courgettes grillées, aubergines grillées, champis grillés, graines de courges, noisettes du Piemont

Crazy saumon avocado aux agrumes **17**
Saumon, avocat, tomates Datterino, aneth, citron, pamplemousse frais, roquette

Quinoa healthy (V) **15**
Roquette, quinoa, avocat, pois chiches, aubergines grillées, radis, graines de courge, pesto alla genovese... Bien pour quand t'as le seum

Caesar nous raconte des salades **14**
Belle romaine croquante, pain grillé, oeuf dur, blanc de poulet émincé et sauce aux anchois Cetara. La base pour se poser OKLM

Wall street break

Le gros kiff quand tu taffes en banque d'affaire Rue Royale

Mythique risotto taille 36 (V) **9**
Fabuleux riz vialone nano IGP de Vérone, parmigiano DOP 22 mesi « Ambrosini », roquette, e molto di amore !

La plus fashion des milanaises **19**
Escalope de veau panée, roquette, citron... Le surkiff entre 2 meetings et 3 calls

Manhattan Terrazza

100% PRODUITS FRAIS EN DIRECT D'ITALIE
100% HOMEMADE BY OUR SQUADRA
100% FOODPORN
Bref, la Terrazza TOTALE DETENTE de la Station Pereire

Les plats (V) sont végétariens
et les plats (VEG) sont vegan

life is delicious !
@Manhattan Terrazza

Sugar Daddy

la touche sucrée bien light pour finir le repas !

CRÊPE CIOCCOLATO CHANTILLY XXL 7
Une tuerie intersidérale. Le best seller de la trattoria

NOS CHURROS... DE LA BOMBE ATOMIQUE ! 7
Sucre pétillant, Nutella... un truc de ouf quand tu as un coup de moins bien

GROSSE PROFITEROLE ANTI CELLULITE 8
Fat profiterole avec sa glace vanille de dingue et son chocolat tout chaud

TIRAMISU CLASSICO DE MALADE MENTAL 8
Servi comme chez la mamma à la grosse cuillère. La confort food quand t'as le seum

FRESH FRUIT RAINBOW (VEG) 8
Mangue fraîche, grenade fraîche, pamplemousse frais, jus d'orange pressé, basilic frais. Un dessert aussi frais que ton crush

PIZZETTA AU NUTELLA 7
Avec le gros pot de Nutella qui va bien et les noisettes !

Homemade Gelati

Dégustez nos fameuses glaces italiennes turbinées à la minute !

GLACE CIOCCOLATO 6
Pas de bras, pas de chocolat !

GLACE VANILLE DE BOURBON 6
M. et Mme Alavanille ont un fils, comment s'appelle-t-il ? Douglas

MAXI MIX 6
Mélange Glace cioccolato et Glace vanille de Bourbon

Caffeteria

la fin de repas à l'italienne

CAFÉ COMPTOIR BIO	1,5
CAFÉ EN SALLE BIO	2,9
CAPPUCCINO BIO	5,8
FLAT WHITE BIO	5,5
CHOCOLAT VIENNOIS	6
CAFÉ BIO OU CHOCOLAT FRAPPE 33CL	6,5
LATTE	5
THÉ MARIAGE FRÈRES	5,5
ESPRESSO	2,9

VINOTECA

Envie d'un ptit verre?
Nos vins italiens envoient du lourd !

Bolle

Idéal pour faire la fête ou envoyer du baise à ta mama !

	12cl	75cl
PROSECCO | TRADI | MONTELLIANA | NM	6	29
Keep it sparkling! Organic, sexy, désaltérant		
LAMBRUSCO DOC ROSSO | TRADI | GAETANO RIGHI | NM	4,9	25
Un vin rouge sucré pétillant ! Explosion de fruits rouges et une pointe d'épices		
MOSCATO DOLCE SPUMANTE DOC | TRADI | | MONTELLIANA | 2018		33
Une petite douceur ? Oui, mais avec des bulles !		
CHAMPAGNE AYALA | BRUT | NM		79
Mieux que le prosecco pour pecho !		

Vini Rosati

Avec ma insalata KKL on est bien en terrazza !

	12cl	75cl
VINO DA TAVOLA ROSATO | TRADI | BOTTICELLO | 2016	3,9	19
L'arme fatale pour se coller une grosse mine en terrasse		
BARDOLINO DOC | TRADI | LAMBERTI | 2017	6,5	35
C'est l'été toute l'année, un ptit coup de rosé léger et parfumé comme on aime		

Vini Casher

Parfait à l'aperitivo avec le panozzo !

	75cl
CHIANTI CLASSICO | TRADI CASHER | TERRA DI SETA | 2016	59
Vrai chianti vraiment casher vraiment le top	
TERRA DI SETA ROSATO | TRADI CASHER | MESHI | 2018	49
Vrai rosé italien vraiment casher vraiment frais	

Vini Bianchi

Pour les antipasti, les risottos et la bande de potos !

	12cl	75cl
VINO DA TAVOLA BIANCO | TRADI | BOTTICELLO | 2016	3,9	19
Le Best Seller de la place, un gros kiff à prix mini !		
PINOT GRIGIO DOC | TRADI | DELLE VENEZIE | MONTASOLO | 2018	5	25
100% Inzolia, un cépage autochtone de l'île, ici on boit local !		
PECORINO TERRE DI CHIETI IGP | BIODYNAMIE | TOLLO | 2017		39
Robe de soirée, domaine en biodynamie, on adoooore !		

Vini Rossi

Pizza et pasta tu as l'embarras du choix !

	12cl	75cl
VINO DA TAVOLA ROSSO | TRADI | BOTTICELLO | 2016	3,9	19
Il te fait l'amour à l'italienne. Une dinguerie !		
NERO D'AVOLA MONTEPIETROSO IGT | TRADI | ERA | 2018	4,9	25
La Syrah sicilienne généreuse mais droite dans ses bottes		
CHIANTI DOCG | TRADI | ROCCA GRIMALDA | 2017	6,9	38
La star des appellations, un Chianti épicé qui envoie, idéal pour pimenter la conversation !		
VALPOLICELLA DOP | TRADI | DELLE VENEZIE | RIVA D'ORO | 2017	7,5	39
Griotte, violette, amande et poivre blanc. Un vin glouglou sans prise de tête		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC | TRADI | CANTINA MIGLIANICO | 2018	6	32
Le grand classique qui passe crème		

Warm up 5cl

le secret d'un before réussi !

MARTINI - *Bianco, rosso, fiero,*	5,5
APEROL - CAMPARI	6
MARTINI RISERVA AMBRATO	7

Hard 4cl

Pour les plus audacieux !

AMARETTO DISARONNO - GRAPPA	7
GREY GOOSE - STAR OF BOMBAY	12
ARMAGNAC - 42 BELOW	9
OXLEY - BARON OTARD VSOP	14
CALVADOS - BACARDI OCHO	11
CRAIGELLACHIE 13 ANS - AULTMORE 12 ANS	15
BOMBAY SAPPHIRE - BACARDI ANEJO CUATRO	10
ABERFERDY - PATRON XO CAFÉ	13
SANTA TERESA 1796 - PATRON SILVER	16
WILLIAM LAWSON'S - TEQUILA CAMINO	8
GET 27 - ERISTOFF - BOSFORD ROSE	8
BOMBAY ORIGINAL - BACARDI - BAILEY'S	7

Softs

Pour se rafraîchir sur la terrazza

SIROP (GRENADINE, PÊCHE, ORGEAT, MENTHE)	2,5
COCA-COLA 33CL *regular, light, zero*	5,5
ORANGINA 25CL - GINGER BEER 25CL	5,5
SCHWEPPES TONIC 25CL - GINGER ALE 25CL	5,5
LIMONADE *(+1€ SIROP)*	5
JUS DE FRUITS PRÉSSÉS 25CL	5,5
Orange, citronnade, pamplemousse	
VITTEL - SAN PELLEGRINO 50CL/1L	5/6
BITTER 10CL	4
PERRIER VERT 33CL	5,5
JUS DE FRUITS 25CL	5
1/4 VITTEL	3,5

Finish yourself 4cl

One life one shot ...or maybe more !

LIMONCELLO - *Sucré et aromatique*	3,5
SAMBUCA - *Anisé et intense*	6
B52 - *Cointreau, Bailey's, Kalhua*	4,5
TEQUILA - *Festif et fort*	6