



MANHATTAN
RESTAURANT

LA NOSTRA STORIA

Dopo una giornata piena di azione e divertimento, non c'è posto migliore per ricaricarsi di questo ristorante italiano contemporaneo.

Vivi come Tony Stark beneficiando di un servizio eccellente e assaporando piatti italiani autentici preparati al momento e ricchi di sapore.

Ammira l'ambiente elegante, in particolare lo splendido lampadario ispirato ad Asgard.

NOTRE HISTOIRE

Après une journée épique dans les Parcs Disney®, il n'y a pas mieux que ce restaurant italien contemporain pour recharger vos batteries.

Vivez comme Tony Stark grâce au service raffiné et aux savoureux plats italiens fraîchement préparés, tout en admirant un décor d'exception - et en particulier, le sublime chandelier inspiré par Asgard.

À LA CARTE

Vi proponiamo una selezione di vini per esaltare il sapore dei vostri piatti (proposta non inclusa nel prezzo di vendita).
Nous vous proposons une sélection de vins pour sublimer vos plats (suggestion non incluse dans le prix de vente).

ANTIPASTI / ENTRÉES

Prosciutto di Parma, mostarda di frutta e tigelle 19€
Jambon de Parme, mostarda di frutta, tigelle
Sardegna - Monica Di Sardegna Dolia DOC 2019 - Dolianova

Burrata pugliese, caponata di verdure e pane carasau 19€
Burrata et « caponata » de légumes, pain de Sardaigne
Vénétie - Garda DOC - Pinot Grigio - Azienda Prendina

Insalata ai frutti di mare, rucola, verdure croccanti e vinaigrette al limone 19€
Salade de fruits de mer et coquillages, légumes croquants, roquette et vinaigrette au citron
Toscane - Vernaccia di San Gimignano DOCG - Rialto - Cappella Sant'Andrea

Insalata di carciofi, arance, olive taggiasche e scaglie di Parmigiano 17€
Salade d'artichauts et d'oranges, olives Taggiasche et copeaux de Parmeggiano Reggiano
Marches - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Classico Superiore - Azienda La Staffa

SOUPS / SOUPES

Pappa al pomodoro Toscana e stracciatella 17€
Soupe tiède de pain et tomates à la Toscane, Stracciatella
Toscane - Chianti DOCG - Bernardino - Fattoria La Striscia


Minestrone (Vegano)  15€
Soupe Minestrone (Vegan)
Vénétie - Garda DOC - Pinot Grigio - Azienda Prendina

PASTA / PÂTES


Spaghetti alle Vongole veraci* 35€
Spaghetti aux palourdes*
Vénétie - Custoza DOC - Azienda Cavalchina

Gnocchi di patate alla sorrentina 30€
Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate et mozzarella di bufala
Marches - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Classico Superiore - Azienda La Staffa

Lasagne alla bolognese* 30€
Lasagnes à la bolognaise*
Pouilles - Salento Rosso Negroamaro IGP - Versante - Vallon

Maltagliati al grano saraceno, pesto di pistacchi, pomodoro fresco e funghi porcini* (Vegano)  35€
Pâtes Maltagliati à la farine de sarrasin, cèpes, tomates fraîches et pesto de pistache* (Vegan)
Piémont - Langhe DOC - Nebbiolo - Azienda G.D. Vajra

*Pasta fresca prodotta in loco dai nostri Chef / Pâtes fraîches fabriquées sur place par nos Chefs.

 Suggerimento Vegetarian / Suggestion végétarienne

RISOTTO

Risotto alla milanese e midollo di bue 30 €
Risotto à la milanaise au safran et os à moelle
Vénétie - Valpolicella Superiore Ripasso DOC - Torre d'Orti

Risotto ai frutti di mare 35 €
Risotto aux fruits de mer
Frioul - Friulano San Pietro DOC - Azienda I Clivi

SECONDI / PLATS

Tutti i nostri piatti sono serviti con un contorno a scelta / Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix.

Filetto di branzino e composta di limoni 35 €
Filet de bar à la plancha et compotée de citron confit
Vénétie - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive Di Guia - Azienda Marsuret

Gamberi grigliati, muddica agli agrumi e puree di ceci 41 €
Gambas grillées, chapelure aux agrumes et purée de pois chiches
Sardegna - Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova


Cotoletta di vitello alla milanese 41 €
Côte de veau à la Milanaise
Piémont - Barolo DOCG - La Morra - Ciabot Berton
o/ou Piémont - Barolo DOCG - Bricco Boschis - Azienda Cavallotto

Porchetta di maialino da latte alle erbe e salsa verde 41 €
Cochon de lait aux herbes et sauce salsa verde
Toscane - Brunello di Montalcino DOCG - Azienda Collemattoni

Saltimbocca di pollo ruspante e prosciutto di Parma, salsa alla salvia 35 €
« Saltimbocca » de poulet fermier au jambon de Parme et jus à la sauge
Vénétie - Valpolicella Ripasso DOC - Superiore - Azienda Torre d'Orti

CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS

Patate arrosto all'aglio e rosmarino, burro ai cipollotti
Pommes de terre rôties à l'ail et au romarin, beurre aux oignons

Zucchine a la scapece (Vegan) 
Courgettes à la scapece (frites et marinées au vinaigre de vin, à la menthe fraîche et ail) (Vegan)

Verdure di stagione grigliate (Vegan) 
Légumes de saison grillés (Vegan)

Polenta frita
Polenta panée et frite

Insalata di stagione all'olio extra vergine e aceto balsamico
Salade de saison, huile d'olive vierge et vinaigre balsamique

 Suggestimento Vegetarian / Suggestion végétarienne

FORMAGGI / FROMAGES

Selezione di formaggi italiani con mostarda di frutta, miele in favo e uva 13 €
Sélection de fromages italiens, mostarda di frutta, miel en alvéoles et raisins frais
Haut Adige - Südtirol DOC - Sauvignon Praesulis - Azienda Gumphof
o/ou Marches - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Classico Superiore - Azienda La Staffa

DOLCI / DESSERTS


Tartelletta al cremoso di pistacchio e amarena 15 €
Tartelette aux cerises amarena et crémeux pistache
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Baba al Limoncello, crema al mascarpone agli agrumi e macedonia di frutta esotica 13 €
Baba au Limoncello, crème fouettée aux agrumes et salade de fruits exotiques
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Tiramisù classico 12 €
Tiramisu
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Panna Cotta al cioccolato bianco, insalata d'arance e la sua gelatina 15 €
Panna Cotta au chocolat blanc, oranges fraîches et en compote
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Cannolo siciliano alla ricotta di bufala e frutta candita, crema al cioccolato e pistacchio pralinato 12 €
Cannolo sicilien à la ricotta di bufala et fruits confits, crème au chocolat et pistaches caramélisées
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Cremoso al cioccolato fondente e olio d'oliva, crumble di nocciole e père cotte alla vaniglia (Vegan)  15 €
Crémieux au chocolat et à l'huile d'olive, crumble noisette et poire pochée à la vanille (Vegan)
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Ricotta fresca al miele e limone, frutta di stagione e mandorle tostate 13 €
Ricotta fraîche au miel et au citron, fruits du moment et amandes grillées
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra



Festeggia il tuo Compleanno con noi e ordina la tua torta prima di cominciare!

Fino a 8 persone

Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas - Dessert jusqu'à 8 personnes

35 €

Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile.
Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à demander à l'un des responsables du restaurant.

MENU GREENWICH VILLAGE



Antipasto, Piatto principale e Dolce 42€
Entrée, Plat et Dessert

Vino incluso / Vins compris 62€

Questo menù è proposto senza supplemento ai possessori di voucher mezza pensione "Plus" e comprende una bibita fresca (33 cl) o acqua minerale (50 cl)

Ce menu est proposé sans supplément au porteur de coupons demi-pension « Plus » avec une boisson fraîche (33 cl) ou eau minérale (50 cl) incluse

ANTIPASTI / ENTRÉES

Prosciutto di Parma, mostarda di frutta e tigelle
Jambon de Parme, mostarda di frutta, tigelle

o Burrata pugliese, caponata di verdure e pane carasau
ou Burrata et « caponata » de légumes, pain de Sardaigne

o Minestrone (Vegano) / ou Soupe Minestrone (Vegan)

o Insalata di carciofi, arance, olive taggiasche e scaglie di Parmigiano
ou Salade d'artichauts et d'oranges, olives Taggiasche et copeaux de Parmeggiano Reggiano

*Sardegna - Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova (8 cl)
o/ou Toscane - Chianti DOCG - Bernardino - Fattoria La Striscia (8 cl)*

PIATTI / PLATS

Lasagne alla bolognese* / Lasagnes à la bolognaise*

o Saltimbocca di pollo ruspante et prosciutto di Parma, salsa alla salvia
ou « Saltimbocca » de poulet fermier au jambon de Parme et jus à la sauge

o Filetto di branzino e composta di limoni
ou Filet de bar à la plancha et compotée de citron confit

o Maltagliati al grano saraceno, pesto di pistacchi, pomodoro fresco e funghi porcini (Vegano)
ou Pâtes Maltagliati à la farine de sarrasin, cèpes, tomates fraîches et pesto de pistache (Vegan)

*Les Abruzzes - Montepulciano D'Abruzzo DOC - Azienda La Torre dei Beati (8 cl)
o/ou Vénétie - Custoza DOC - Azienda Cavalchina (8 cl)*

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù classico / Tiramisu

o Cannolo siciliano alla ricotta di bufala e frutta candita, crema al cioccolato e pistacchio pralinato
ou Cannolo sicilien à la ricotta di bufala et fruits confits, crème au chocolat et pistaches caramélisées

o Baba al Limoncello, crema al mascarpone agli agrumi e macedonia di frutta asotica
ou Baba au Limoncello, crème fouettée aux agrumes et salade de fruits exotiques

o Cremoso al cioccolato fondente e olio d'oliva, crumble di nocciole e pere cotte alla vaniglia (Vegano)
ou Crèmeux au chocolat et à l'huile d'olive, crumble noisette et poire pochée à la vanille (Vegan)

*Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra (10 cl)
o/ou Vénétie - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive Di Guia - Azienda Marsuret (10 cl)*

*Pasta fresca prodotta in loco dai nostri Chef / Pâtes fraîches fabriquées sur place par nos Chefs

APERITIVI & DIGESTIVI APERITIFS & DIGESTIFS

COCKTAIL ITALIANI / COCKTAILS ITALIENS

Bellini (Prosecco Brut DOC, purée de pêches) 16€

Negroni (Gin, Martini Riserva Speciale Rubino, Campari Bitter) 16€

Américano (Martini Riserva Speciale Rubino, Campari Bitter, Perrier®) 14€

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco Brut DOC, Perrier®) 14€

Virgin Spritz (sans alcool) (sirop d'orange Spritz, tranche d'orange, Perrier®) 12€

Orange Fusion Reactor (jus d'orange, nectar de fruit de la passion, de mangue, coulis de fraises) 12€

BIRRE ITALIANE / BIÈRES ITALIENNES

BIÈRE DE LOMBARDIE (PRESSION) 25 CL 50 CL

Poretti blonde (Alc. 5% vol) 7,50€ 9,50€

BIÈRE ARTISANALE D'ÉMILIE-ROMAGNE 33 CL

Machete Double IPA (Alc. 7,6% vol) 8,50€

APÉRITIVI ITALIANI / APÉRITIFS ITALIENS

Martini Riserva Speciale Ambrato 6 CL 9.50€

Martini Riserva Speciale Rubino 9.50€

Campari Bitter 8.50€

Aperol 8.50€

DIGESTIVI ITALIANI / DIGESTIFS ITALIENS

Limoncello 4 CL 11€

Amaretto Disaronno 11€

Grappa Classico 11€

SPIRITOSI / SPIRITUEUX

Gin Bombay Sapphire 4 CL 12€

Vodka Grey Goose Premium 12€

Rhum Bacardi Carta Blanca 10€

Whisky Dewar's - 12 ans d'âge 12€

Whisky Hibiki - Japanese Harmony 17€

CARTA DEI VINI

CARTE DES VINS

VINI ITALIANI / VINS ITALIENS

BIANCHI / BLANCS

1,5 CL 37,5 CL 75 CL

VÉNÉTIE

Custoza DOC - Azienda Cavalchina 9€ 23€ 37€
Avec ses saveurs de fruits blancs très murs, ce vin a du volume et de la puissance

Garda DOC - Pinot Grigio - Azienda Prendina 28€
Tel un vin de Loire, il est léger, floral et désaltérant

HAUT ADIGE

Südtirol DOC - Sauvignon Praesulis - Azienda Gumphof 59€
Particulièrement frais, aux arômes d'agrumes

OMBRIE

Orvieto DOC - Classico - Cantina Cardeto 24€
Vin délicat et rafraîchissant pour un début de repas tout en légèreté

SARDAIGNE

Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova 7€ 24€
Frais et floral avec une sensation acidulée très agréable

TOSCANE

Vernaccia di San Gimignano DOCG - Rialto - Cappella Sant'Andrea 49€
Vivifiant avec ses notes d'agrumes, c'est un vin subtil et équilibré

CAMPANIE

Falanghina Campi Flegrei DOC - Azienda Agnanum 11€ 43€
Un vin de caractère, très expressif autour de ses arômes floraux et une structure complexe

FRIOUL

Friuli Colli Orientali DOC - Friulano San Pietro - Azienda I Clivi 49€
Belle intensité en bouche avec de la structure pour tenir sur de nombreux plats

MARCHES

 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Classico Superiore - Azienda La Staffa 37€
À découvrir, il est raffiné, aux notes persistantes de pomme et d'amande douce

ROSATO / ROSÉ

1,5 CL 37,5 CL 75 CL

VÉNÉTIE

Chiaretto Bardolino DOC - Azienda Cavalchina 8€ 17€ 28€
De couleur claire, un vin léger et désaltérant

ROSSI / ROUGES

1,5 CL 37,5 CL 75 CL

TOSCANE

Chianti DOCG - Bernardino - Fattoria La Striscia 7€ 15€ 24€
Le plus connu des vins italiens, ce Chianti a des arômes floraux et épicés.
Facile à boire, il laisse au palais une sensation de fraîcheur

Chianti Classico DOCG - Azienda Isole E Olena 59€
Parmi les meilleurs producteurs de Chianti ! Belle structure tannique et notes de sous-bois

Bolgheri DOC - Pievi - Azienda Fabio Motta 68€
Assemblage de cépages d'origine bordelaise riche en fruits rouges et à la belle structure

Brunello Di Montalcino DOCG - Azienda Collemattoni 120€
Élégant, raffiné par un long élevage, il exprime des saveurs intenses de fruits rouges

LES ABRUZZES

Montepulciano D'Abruzzo DOC - Azienda La Torre dei Beati 37€
De style rhodanien, ce vin élevé en bois a une texture soyeuse

SARDAIGNE

Monica Di Sardegna Dolia DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova 28€
Son cépage unique lui donne des tanins soyeux et un fruit rouge bien mûr

PIÉMONT

Langhe DOC - Nebbiolo - Azienda G.D. Vajra 15,50€ 49€
De style plutôt Bourguignon, aux parfums délicats de groseille, il est bien équilibré

Barolo DOCG - La Morra - Ciabot Berton 73€
Vin très prestigieux d'Italie, il est puissant et développe des arômes de prune mûre

Barolo DOCG - Bricco Boschis - Azienda Cavallotto 73€
Ce grand Barolo, issu d'une seule parcelle, est aussi intense que persistant

SICILE

Nero D'Avola Sicilia DOC - Aquilae - Cantina Di Canicatti 28€
Un vin pour les gourmands. Arômes de mûre, de framboise et une touche de cacao !

VÉNÉTIE

Valpolicella Ripasso DOC - Superiore - Azienda Torre d'Orti 11€ 43€
Ce vin aux tanins soyeux est bien équilibré et joliment persistant

Bardolino DOC - Classico - Le Morette 35€
Vif et léger, avec de jolies notes poivrées et un fruité persistant

Amarone della Valpolicella DOCG - Campo Dei Gigli - Tenuta Sant'Antonio 170€
L'Amarone est issu en partie de raisins séchés avec une grande richesse de saveurs en bouche et des arômes qui combinent fruits et cuir

POUILLES

Gioia Del Colle DOC - Primitivo - Fatalone 43€
La star de sa région : il est rond, confit et garde un fruit délicat

Salento Rosso Negroamaro IGP - Versante - Vallone 24€
Ayant la subtilité d'un bon vin de Loire, il est souple avec des notes de framboise et de cerise

VINI SPUMANTI / VINS EFFERVESCENTS

15 CL 75 CL

VÉNÉTIE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive Di Guia - Azienda Marsuret **9€ 35€**
Le pétillant italien le plus connu, aux saveurs de pomme et de poire avec une touche d'agrumes

PIÉMONT

Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra **10€ 37€**
Un blanc perlant doux, très fruité, original et léger en alcool (5%)

LOMBARDIE

Franciacorta DOCG - Brut - Contadi Castaldi **59€**
Cépages et techniques sont identique à un champagne mais ce vin raffiné apporte de sa Lombardie natale des notes persistantes d'agrumes et pêches blanches

VINI FRANCESI / VINS FRANÇAIS**BIANCHI / BLANCS**

15 CL 37,5 CL 75 CL

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre AOC - Château de Sancerre **11€ 27€ 43€**
Une référence dans sa région, il est vif, minéral et persistant

BOURGOGNE

Bourgogne AOC - Chablis 1^{er} Cru - Côte de Léchet - Aegerter **68€**
Ce chablis a la vivacité typique des vins de son appellation et des saveurs de pomme verte et d'agrumes

ROSATO / ROSÉ

15 CL 50 CL 75 CL

PROVENCE

Côte de Provence AOC - Minuty Prestige **10€ 26€ 37€**
Le Rosé de Provence par excellence avec de la fraîcheur et un fruité raffiné


ROSSI / ROUGES

15 CL 37,5 CL 75 CL

BORDEAUX

Saint-Émilion AOC - Fortin Plaisance **10€ 37€**
Un vrai caractère de Bordeaux et du cépage merlot, aux notes de cerises, de prunes et une touche de pain grillé

CÔTES DU RHÔNE

 Côte du Rhône AOC - Parallèle 45 **18€ 28€**
Des tanins ronds lui donne une texture velouté qui introduit une délicate finale épicée

BOURGOGNE

Bourgogne AOC - Chorey-lès-Beaune - Les Gourmandes - Aegerter **59€**
L'équilibre de ce vin se dévoile à travers des notes de fruits mûres et des tanins présents

CHAMPAGNE / VIN DE CHAMPAGNE

Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut - Lanson **65€**
La cuvée Disney selon la Maison Lanson aux arômes frais de fleurs et de miel !

**SENZA ALCOL
SANS ALCOOL****ACQUA MINERALE / EAUX MINÉRALES**

50 CL 100 CL

Vittel® Disney's Hotel New York® - The Art of Marvel **5€**

Vittel® **6€**

S.Pellegrino® **5,50€ 6,50€**

Perrier® Fines Bulles **5,50€ 6,50€**

Perrier® **33 CL 5€**

BEVANDE FRESCHE / BOISSONS FRAÎCHES

33 CL

Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres, Coca-Cola Cherry **6€**

Fanta orange, Sprite Original **6€**

Fuze Tea Pêche Intense **25 CL 5€**

Minute Maid** Orange, Pomme ou Ananas **20 CL 5€**

**Jus à base de concentré de fruits

proposées par 

BEVANDE CALDE / BOISSONS CHAUDES

Espresso 100% arabica **3,50€**

Double espresso 100% arabica **5€**

Décaféiné 100% arabica **3,50€**

Café long 100% arabica **5€**

Café au lait 100% arabica **5€**

Cappuccino **5€**

Boisson lactée cacaotée **5€**

Thé, Infusion **5€**

Lait froid demi-écrémé **20 CL 3,50€**

M A N H A T T A N
R E S T A U R A N T

