RESTAURANT

# ARIA

LA CARTE

DESSERTS

Demandez-nous une table, +243 991 670 588

Nous composons aussi des menus privés, écrits avec le chef pour chaque table.

# LA CARTE

*Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%*

## ANTIPASTI *Entrées - Starters*

### Tartare de Thon — 30 $

Thon frais avec avocat, oignon nouveau, piment rouge, graines de sésame grillées, jus de citron, huile de sésame, huile de truffe, sauce soja, basilic, zeste de citron, sel et poivre.

### Nid feuilleté au Fromage de Chèvre — 27 $

Pâte feuilletée délicate garnie de fromage de chèvre, d'artichauts, de tomates cerises et de pignons

### Carpaccio de Poulpe — 29 $

Poulpe cuit lentement et tranché finement, servi avec vinaigrette à l'orange et citron, céleri confit et fenouil.

### Tartare de Quinoa et d'Avocat — 25 $

Quinoa cuite, avocat frais, échalote, huile d'olive, jus de citron, basilic haché, fromage de chèvre et jeunes pousses variées.

### Saumon, Courge et Avocat — 30 $

Saumon gravlax, courge marinée, mousse d'avocat, vinaigrette à l'orange, crackers de riz à l'aneth, poudre de betterave et œufs de saumon.

### Bruschetta à la Ricotta et Tomates Rôties avec Pancetta — 22 $

Focaccia grillée garnie de mousse de ricotta, de tomates cerises rôties, de pancetta croustillante et d'herbes séchées.

## ZUPPE *Soupes / Soups*

*Toutes les soupes sont servies avec des crostinis grillés à l'ail et au pesto.*

### Tortelloni de Poulet et Prosciutto au Consommé — 29 $

Tortellonis maison farcis au poulet et au prosciutto, servis dans un consommé de volaille aux légumes frais.

### Soupe Ribollita — 25 $

Soupe toscane mijotée à base de poivron vert, huile d'olive, ail, haricots blancs, carottes, oignons, céleri, tomate, parmigiano et pain rustique.

## INSALATA *Salade -Salad*

### Salade de Burrata — 30 $

Tomates anciennes, burrata, huile d'olive, olives Kalamata, roquette, vinaigre de champagne et balsamique.

### Salade de Homard — 40 $

Queues de homard cuites, assaisonnées d'huile d'olive, de sel et de jus de citron, servies avec des quartiers d'orange, pois verts, fenouil jeune, radis, carottes, asperges, fèves et vinaigrette tomate-estragon.

### Salade de Betterave et Poire — 30 $

Betterave et poire pochées, mousse de truffe blanche, cannelle et jeunes pousses.

### Salade d'Asperges et Tomates Cerises — 29 $

Asperges crues émincées, roquette, tomates cerises, croûtons de focaccia et vinaigrette au parmesan.

### Salade de Poulet Fumé — 30 $

Blanc de poulet fumé, laitue romaine, croûtons aux herbes et vinaigrette au parmesan.

## PASTA FRESCA *Pâtes fraîches / Fresh Pasta*

### Raviolis au Homard et Truffe Blanche — 49 $

Raviolis maison farcis de chair de homard, burrata, tomates rôties, amandes et truffe blanche, garnis de caviar premium.

### Raviolis aux Champignons et Parmesan — 42 $

Raviolis maison farcis de champignons et parmesan, nappés de beurre noisette et garnis de champignons émincés.

### Raviolis aux Épinards et Mascarpone — 40 $

Raviolis maison farcis d'épinards et de mascarpone, servis avec sauce Alfredo aux épinards frais.

### Raviolis au Saumon et Ricotta à la Crème de Safran — 45 $

Raviolis maison farcis de saumon et ricotta, servis avec sauce crémeuse au safran et feuille de sauge croustillante.

### Raviolis de Canard — 49 $

Raviolis farcis de canard effiloché, zeste d'orange et herbes aromatiques, avec sauce crémeuse au miso

### Spaghetti Carbonara — 38 $

Spaghetti maison à la pancetta, pecorino, parmesan, œuf entier, beurre à l'ail, sel et poivre.

### Tagliatelles d'Agneau fondant — 40 $

Tagliatelles fraîches au ragoût d'agneau mijoté avec échalotes et herbes.

### Linguine au Citron et Crabe Royal — 43 $

Linguine au crabe royal, huile citronnée et poudre d'algues.

### Fettuccine Alfredo aux Légumes — 35 $

Fettuccine Alfredo classiques aux légumes de saison.

## SPECIALITÀ DELLO CHEF *Spécialités du Chef - Chef's Specials*

### Cannellonis à la Ricotta et aux Épinards — 40 $

Cannellonis au four farcis d'épinards, ricotta, pâte de truffe noire et légère sauce tomate.

### Lasagnes au Four à la Bolognaise — 40 $

Lasagnes à la bolognaise avec pâte aux œufs, ragout de bœuf traditionnel, béchamel et parmesan affiné.

## RISOTTI *Risottos*

### Risotto Safran, Crevettes et Asperges — 45 $

Risotto au safran avec crevettes, asperges et réduction de crustacés.

### Risotto aux Champignons Sauvages et Herbes — 43 $

Risotto aux cèpes, truffe et fines herbes.

### Risotto aux Courgettes — 40 $

Riz vialone nano cuit lentement avec courgettes rôties aux herbes, beurre, safran, grana padano, burrata et graines de courge.

### Risotto au Chorizo d'Agneau — 45 $

Riz arborio cuit avec ail, vin blanc, petits pois, oignons, bouillon d'agneau, parmesan et tranches de chorizo.

### Risotto aux Asperges — 40 $

Riz arborio au beurre, ail, vin blanc, asperges, œuf, bouillon de légumes, parmesan et morilles.

## PIZZA NAPOLETANA ARIA ESCLUSIVA *Pizza Napolitaine exclusive*

*Aria – Exclusive Neapolitan Aria pizza*

### Pizza Aria Signature — 60 $

Saumon frais, mozzarella, asperges, tomate fraîche, caviar de saumon et feuille d'or.

### Pizza au Thon Frais — 55 $

Base blanche avec thon frais, caviar noir, roquette et jeunes pousses.

## PIZZA NAPOLETANA DEL MAESTRO *Pizza Napolitaine du Maître*

*Artisan - Master Artisan's Neapolitan pizza Creation*

### Pizza Margherita à la Truffe Noire — 40 $

Sauce tomate, mozzarella, truffe noire, basilic et parmesan.

### Pizza Burrata et Jambon de Parme — 39 $

Sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon de Parme et herbes fraîches.

### Pizza Végétarienne — 37 $

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons, courgettes, champignons, asperges, tomates séchées, pesto et mesclun.

### Pizza aux Fruits de Mer — 42 $

Sauce tomate, mozzarella, pétoncles, crevettes, calamars, crabe, poulpe, câpres, tomates cerises, olives noires et zeste de citron.

## CARNI *Viandes Grillées - Meats*

### Jarret d'Agneau Braisé Huit Heures — 60 $

Jarret d'agneau braisé pendant huit heures, servi avec polenta crémeuse, poivre et olives vertes.

### Carré d'Agneau — 50 $

Carré d'agneau sud-africain mariné à l'huile d'olive, au romarin frais, au sel et au poivre.

### T-Bone de Bœuf au Whisky — 70 $

T-bone sud-africain affiné au whisky, servi avec légumes marinés et jus au poivre.

### Filet de Bœuf Grillé — 55 $

Filet de bœuf mariné aux herbes fraîches, ail, huile d'olive, sel, poivre et vin rouge.

### Entrecôte Grillée — 55 $

Entrecôte de bœuf sud-africain marinée à l'huile d'olive, à l'ail, au romarin, au persil, au sel et au poivre.

### Poulet Florentin à la Sauce aux Champignons — 40 $

Blanc de poulet farci d'épinards sautés, champignons, mozzarella, purée de potiron et sauce aux champignons.

### Demi-Poulet Désossé — 39 $

Demi-poulet désossé mariné au beurre de sauge, paprika et ail.

## PESCE E FRUTTI DI MARE *Poissons & fruits de mer –Fish & seafood*

### Homard au Beurre de Citron — 70 $

Homard grillé servi avec beurre citronné et fines herbes.

### Gambas au Vin et Tomates Cerises — 50 $

Grosses crevettes sautées au vin blanc avec tomates confites, piment, ail, persil, chapelure parfumée et huile d'olive.

### Noix de Saint-Jacques Poêlées — 60 $

Saint-Jacques poêlées avec tomates séchées, poivrons rôtis, sauce au vin rouge, beurre citron-ail, persil et quartiers d'orange grillée.

### Espadon Grillé — 45 $

Pavé d'espadon grillé servi avec pâtes aux tomates cerises, câpres, olives et persil, accompagné d'un beurre citronné.

### Filets de Truite Grillés — 45 $

Filets de truite marinés à l'huile d'olive, citron, ail, persil et origan.

### Vivaneau Rouge au Four — 45 $

Vivaneau rouge entier rôti au four avec huile d'olive, citron, ail, persil, moutarde, origan, sel et poivre.

## ACCOMPAGNAMENTO *Accompagnements / Side Dishes*

### Purée de Pommes de Terre — 10 $

Purée de pommes de terre onctueuse et beurrée.

### Légumes Sautés — 10 $

Légumes de saison sautés à l'huile d'olive et à l'ail.

### Frites Maison — 10 $

Frites dorées et croustillantes, préparées maison.

### Pommes de Terre Nouvelles Rôties — 10 $

Petites pommes de terre rôties aux herbes et huile d'olive.

### Riz Blanc Vapeur — 10 $

Riz blanc vapeur cuit à la perfection.

# DESSERTS

*Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%*

## DESSERTS

**Gâteau** — Demandez-nous

## DOLCI *Desserts*

**Panna Cotta à la Fleur d'Oranger** — 15 $

Dessert italien sans œufs à la fleur d'oranger, texture onctueuse, servi avec quartiers d'orange caramélisés.

**Semifreddo aux Fruits Rouges** — 15 $

Semifreddo traditionnel à la crème et fruits rouges frais, accompagné d'un cigare en chocolat.

**Millefeuille à la Crème Chantilly et Fraises** — 15 $

Feuilleté maison garni de crème chantilly et fraises fraîches.

**Tiramisù au Café** — 15 $

Tiramisù classique au biscuit imbibé de café et crème au mascarpone.

**Sélection de Glaces Artisanales (la boule)** — 7 $ PAR BOULE

# ARIA

Demandez-nous une table. Nous composons aussi des menus privés avec le chef.

Les prix sont ceux de la cuisine et changent sans préavis.

places.rezerved.cd/fr/aria/

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin