



LA ULTIMA

LE CHEF, MANUEL, EST UN PASSIONNÉ DE CUISINE ITALIENNE.
APRÈS AVOIR ÉTÉ SECOND D'UN 2* MICHELIN EN SICILE, SA RÉGION NATALE,
IL EST PASSÉ PAR DE NOMBREUX RESTAURANTS ÉTOILÉS FRANÇAIS.
IL APORTE GÉNÉROSITÉ ET SAVOIR-FAIRE À LA ULTIMA.

A N T I P A S T I

TIMBALLETO DI ZUCCA	14
Gratin de courge à l'oignon rouge de Tropea cuit en doux-amer, amandes d'Avola grillées et crème de Gorgonzola DOP <i>Gratin of squash with Tropea red onion cooked in bittersweet, toasted Avola almonds and Gorgonzola cream</i>	
ARANCINI DELL'ULTIMA	14
Croquette de risotto, béchamel à la crème de truffe et parmesan affiné 36 mois <i>Fried rice ball with truffle cream and parmesan cheese</i>	
CARPACCIO DI MANZO ALL' ITALIANA	15
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive extra vierge, jus de citron, échalote et basilic <i>Beef carpaccio, extra virgin olive oil, lemon juice, shallots and basil</i>	
SPADELLATTA DI COZZE E VONGOLE	16
Poêlée de palourdes et moules sautées au vin blanc, tomates datterino, menthe et bruschetta aux herbes <i>Fried clams and mussels with white wine, datterino tomatoes, mint and bruschetta</i>	
TARTARE DI BRANZINO E LENTICCHIE	17
Émincé de bar à la méditerranéenne, salade de lentilles, oignons, carotte, céleri et huile d'olive au romarin <i>Sliced sea bass with lentil salad, onions, carrots, celery and rosemary olive oil</i>	
À P A R T A G E R / T O S H A R E	
MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA	22
Mozzarella di Bufala Campana AOP et jambon de Parme 24 mois	
PIZZA AL TARTUFO	29
Pizza à la crème de truffe <i>Truffle pizza</i>	
TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI	26
Notre sélection de charcuterie et de fromages italiens <i>Selection of Italian cheeses and cold cuts</i>	
GRAN FRITTO DI MARE	35
Fritures de calamar, crevette, poulpe, langoustine, gambas et beignets de courgettes <i>Mix of deep fried shrimps, octopus, gambas, scampi and zucchini</i>	

P I Z Z E

MARGHERITA	15
Tomate, mozzarella fior di latte campana DOP, basilic <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte campana DOP, basil</i>	
VEGETARIANA	17
Mozzarella fior di latte campana DOP, aubergines, courgettes, poivrons confits <i>Tomato sauce, eggplants, zucchini, candied peppers</i>	
NAPOLETAN	17
Tomate, huile d'olive, anchois de Cetara, câpres, ail, olives, origan, basilic <i>Tomato sauce, garlic, olive oil, anchovi, capers, olives, origano, basil</i>	
TONNO	18
Tomate, mozzarella fior di latte campana DOP, filets de thon, oignons rouges, câpres <i>Tomato sauce, mozzarella, tunna, red onions, capers</i>	
DIAVOLA	18
Tomate, mozzarella fior di latte campana DOP, spianata Calabrese piccante, ricotta fraîche, zestes de citron vert, basilic <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage, ricotta, lime zest, basil</i>	
REGINA	18
Tomate, mozzarella fior di latte campana DOP, jambon blanc maison Coati, champignons de paris, basilic <i>Tomato sauce, mozzarella, Paris ham, mushrooms, basil</i>	
PARMA	19
Tomates jaunes, mozzarella di bufala campana DOP, jambon de parme, copeaux de parmesan 24 mois DOP, roquette <i>Yellow tomatoes, mozzarella, Parma ham, parmesan cheese, aragula</i>	
BRESAOLA	19
Crème de parmesan 24 mois DOP, bresaola Punta d'Anca, roquette, basilic <i>Parmesan cream, bresaola, aragula, basilic</i>	
4 FORMAGGI	19
Mozzarella di bufala campana DOP, provola fumée, gorgonzola DOP, parmesan 24 mois DOP, basilic <i>Mozzarella, smoked provola, Gorgonzola DOP, parmesan chesse, basil</i>	
LA ULTIMA	29
Crème de truffe, jambon truffé, mozzarella di bufala campana DOP, basilic <i>Truffle cream, truffled ham, mozzarella, basil</i>	

P I A T T I

PRIMI

LA VERA CARBONARA.....23

La véritable carbonara, oeuf, poivre grillé, guanciale et pecorino romano D.O.P

Carbonara pasta with pecorino romano D.O.P, guanciale and grilled pepper

BUSIATA AL PESTO DI BASILICO E COZZE 24

Busiata au pesto de basilic, tomates datterino, moules sautées et pignons de pin grillés

Busiata with basilic pesto, datterino tomatoes, mussels and toasted pine nuts

RISOTTO ALLA ZUCCA24

Risotto Carnaroli, courge, oignons de Tropea et amandes d'Avola grillées

Risotto, onions, toasted Avola almonds

GNOCCHI ALLA MONTANARA..... 29

Gnocchi, sauce au safran, cèpes frais et saucisse italienne

Gnocchi with saffron sauce, fresh porcini mushrooms, italian sausage

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO DA CONDIVIDERE 65

Scialatielli aux fruits de mer, sauce tomate datterino, basilic (gambas, calamar, palourdes, moules, poulpe et langoustine),

Seafood scialatielli (prawns, squid, clams, mussels, octopus, langoustine), datterino tomato sauce and basilic

P I A T T I

SECONDI

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA 29

Filet de bar en croûte de pistache et amande, ratatouille sicilienne

Fillet of sea bass in a pistachio and almond crust, Italian ratatouille

POLPO ALLA LUCIANA..... 29

Poulpe grillé, pomme de terre, olives, câpres, jus de légumes de saison et persil

Grilled octopus, potatoes, olive, capers, vegetables juice and parsley

CAPELANTE AL GUANCIALE32

Noix de Saint-Jacques poêlées et lardées, jus de viande, écrasé de pommes de terre au citron, noisettes torréfiées et tomates séchées

Pan-fry scallops, meat sauce, mashed potatoes, roasted hazelnuts and dried tomatoes

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI CON VERDURE 36

Filet de boeuf, julienne de légumes et sauce aux cèpes frais

Beef filet with fresh porcini sauce, french cut vegetables

COSTOLETTA DI VITELLA AI FUNGHI PORCINI E PURE..... 36

Belle côte de veau 350g, poêlée de cèpes frais et écrasé de pommes de terre au romarin

Veal rib, pan fried fresh porcini mushrooms and rosemary mashed potatoes

ORECCHIA DI ELEFANTE DA CONDIVIDERE 65

Escalope de veau à la milanaise, roquette, tomates datterino et poêlée de légumes de saison

Veal chop Milanese style, salad, datterino tomatoes and vegetables

D O L C I

IL BABA NAPOLETANO 12

Baba au rhum, crème de limoncello et fruits de saison
Rum baba with limoncello cream and red berries

CANNOLO SICILIANO 12

Pâte croquante farcie à la crème de ricotta, vanille, éclats de chocolat noir, pistache et zestes d'orange confits
Sicilian fried pastry dough filled with ricotta cream, vanilla and chocolate chips

TORTA MERINGATA AL LIMONE DI SIRACUSA..... 12

Tarte au citron de Syracuse meringuée
Sicilian lemon pie

PIZZA AL CIOCCOLATO, NOCCIOLE E MASCARPONE..... 12

Pizza chocolat, noisette et mascarpone
Chocolate, hazelnut and mascarpone pizza

PAVLOVA AI FRUTTI DI BOSCO 14

Pavlova aux fruits rouges
Red berries pavlova

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI DA CONDIVIDERE25

Mousse aux trois chocolats
Three chocolates mousse

A F T E R D I N N E R

AMARETTO SOUR 10cl 12

Amaretto, jus de citron, blanc d'oeuf, Angostura bitters

ROYAL EXPRESS 16cl 12

Frangelico, Bailey's, Kahlua, espresso

IRISH COFFEE 16cl 12

Large sélection de cigares cubains et New World (Partagas, Cohiba, Trinidad, Arturo Fuente...)

C O C K T A I L S

C L A S S I Q U E S

CAÏPIRINHA / MARGARITA / COSMO 10cl.....10

MOSCOW MULE / CUBA LIBRE / MOJITO 16cl10

SPRITZ 22cl.....10

Cinzano / Cynar / Campari, prosecco, soda

PAPA L'AMERICANO 16cl.....10

Campari, Martini Rosso, Martini Bianco, soda

C R É A T I O N S

NEGRONI FUMÉ 10cl12

Campari, Martini Rosso, gin, zestes d'orange fumés

PACINO SPRITZ 22cl.....12

Limoncello, Belvoir, prosecco, soda, citron

HUGO 22cl.....12

Saint-Germain, jus de citron vert, prosecco, soda, menthe

ESPRESSO MARTINI 10cl12

Vodka, liqueur de café, espresso

ULTIMA 16cl.....12

Vodka, crème de mûre, citron, cranberry

BASIL SMASH 16cl.....12

Gin, soda, basilic frais, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

TONY'S 16cl12

Gin, vodka, crème de cassis, Italicus, soda

CABANA 22cl.....12

Vodka, triple sec, ananas, orange, grenadine

V I N I

R O U G E S	VERRE	BTL	MAG
Montepulciano d'Abruzzo DOP Pietramore Bio 2019	8.5	-	-
Barbera D'asti Vigna Vecchia DOCG Cossetti 2020	8.5	38	-
Benuara DOC Cusumano 2020	9.5	47	-
Pinot Noir Horizon Maison Albert Bichot 2019	7	32	-
Moulin à Vent Domaine de Briante 2017	-	36	68
Rosso di Montalcino DOC Argiano 2019	-	36	-
Vine Nobile Di Montepulciano DOCG Terre del Palio 2018	-	38	-
Chianti Classico Riserva DOCG Castello Di Albola 2017	-	46	-
Barolo DOCG Marchesi di Barolo 2016	-	89	-
Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Chatelot Domaine Henri de Villamont 2017	-	110	-
Châteauneuf-du-Pape Château La Nerthe Cuvée des Cadettes 2016	-	149	-
Saint-Julien Château Gruaud Larose 2015	-	190	-
Barollo DOCG Ceretto 2016	-	230	-
Brunello di Montalcino Riserva Argiano 2016	-	230	470
Clos de Vougeot Grand Cru Henri de Villamont 2015	-	240	-
Solaia Marchesi Antinori 2013	-	440	-
Sassicaia Bolgheri Sassicaia 2014	-	495	-

V I N I

B L A N C S	VERRE	50CL	BTL
Chardonnay Horizon Maison Albert Bichot 2019	7	23	32
Insolia IGT Cusumano 2021	7	-	-
Angimbe DOC Cusumano 2020	8.5	-	-
Vernaccia San Gimignano DOCG Abbazia 2020	-	-	32
Gavi DOCG Ca Da Bosio Vite colte 2016	-	-	42
Meursault AOC Vieilles vignes Domaine Girardin 2017	-	-	110
R O S É	VERRE	50CL	BTL
Bardolino DOC Verona 2020	6	20	26
Côtes de Provence Domaine de la Rouillère 2020	7	27	38
Whispering Angel Château d'Esclans 2020	-	-	48
B U L L E S	COUPE	BTL	MAG
Prosecco / Lambrusco	7	34	-
Moët & Chandon Impérial	13	75	180
Moët & Chandon Impérial rosé	-	95	-
Moët & Chandon Grand Vintage 2012	-	100	220
Veuve Clicquot Grande Dame	-	250	-
Veuve Clicquot Grande Dame rosé	-	300	-
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	450

B E R E

BIÈRES PRESSION 25 CL / 50CL

Moretti	4.8 / 9
Gallia French IPA / Affligem.....	5 / 9.5

BIÈRES BOUTEILLE

Edelweiss / Bière de Chartres 33cl.....	7
Desperados / Lagunitas 33cl.....	8
Heineken 0.0° 33cl	6
Cidre Sassy brut / rosé 33cl.....	7.5

APÉRITIFS

Porto 10cl	6
Campari / Martini / Suze 6cl	6
Pastis / Ricard 3cl	5
Kir au vin blanc 12cl.....	5
Kir royal champagne Moët & Chandon 12cl	13
Coupe de champagne Moët & Chandon 12cl.....	13

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Zéro 33cl / Orangina 25cl.....	5
Ginger beer 20cl.....	4.5
Limonade 25cl.....	5
Jus de fruits 25cl orange / abricot / ananas / mangue / pomme....	6.5
Jus pressé 20cl orange / citron / pamplemousse.....	6
Café frappé 25cl.....	5
Thé glacé maison 25cl.....	5.5
Vittel 25cl / 1l.....	4 / 7
Perrier 33cl / 1l.....	5 / 7

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné	3
Café allongé / Noisette	3.5
Café crème / Chocolat / Thés / Infusions	5

B E R E

DIGESTIFS

Get 27 / Amaretto / Limoncello / Grappa 6cl.....	9
Calvados Le Père Jules 3 ans / 10 ans / 20 ans.....	8 / 12 / 16
Armagnac Laballe « Résistance » 4cl.....	12
Cognac Hennessy XO 4cl	36
Ron Zacapa Centenario XO Guatemala 4cl.....	24

ALCOOLS

supp. soda +2

WHISKY 4cl	
J&B / Jameson	8 / 9
Nikka Coffey Malt / Grain	16
Bulleit Bourbon	12
RHUM 4cl	
Pampero Anejo.....	8
Plantation Pineapple	10
Diplomatico.....	12
GIN 4cl	
Tanqueray London Dry.....	10
Citadelle.....	12
Hendrick's.....	13
Drouin / Drumshanbo Gunpowder	14
TEQUILA 4cl	
Don Julio Blanco	14
VODKA 4cl	
Smirnoff.....	9
Belvédère.....	14

SHOTS

Shooter classique 4cl.....	4
Shooter 747 / Madeleine 4cl	4.5

A P R E S T O

6 PLACE SAINT MICHEL PARIS VI / 07.64.05.71.53

@LAULTIMA.PARIS / LAULTIMA.FR