



# Menu

STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

€ 65

## STARTERS

 Basil minestrone,  
crostini with caviar butter

Chicken ballotine,  
salad shoots, beetroot julienne, cep mushrooms,  
PDO Parmesan shavings, truffled mushroom cream

Duck terrine with orange,  
red onion chutney and balsamic sauce

Tuna tartare, salmon carpaccio,  
sliced green asparagus, sea asparagus, sambuca cream sauce, lemon confit

## MAIN COURSES

Pan-fried centre-cut rib steak,  
pepper sauce, mashed potatoes with olive oil, seasonal vegetables

Fish of the day,  
Barolo sauce, creamy polenta, seasonal vegetables

Porchetta-style pork belly,  
sage sauce, puréed white beans, seasonal vegetables

Slow-cooked veal with morel mushrooms and baby vegetables,  
creamy polenta

Linguini pasta with prawns,  
shellfish sauce

Pizza Parma  
Tomato sauce, PDO buffalo Mozzarella, cured ham, spianata, black olives, cep mushrooms

Pizza Four cheese  
Tomato sauce, PDO buffalo Mozzarella, PDO Pecorino, PDO Gorgonzola, PDO Parmesan

Pizza Shellfish  
Tomato sauce, PDO buffalo Mozzarella, scallops, prawns, artichokes

## DESSERTS

Selection of three scoops of ice cream or sorbet

Fruit salad with basil syrup,  
cannoli, whipped cream

Tiramisù,  
small glass of coffee custard

Rum Baba,  
whipped cream

Mickey dessert

Whipped cheese with strawberries,  
mango and dried fruit crumble



# Child Menu

For children aged from 3 to 11



€ 35

## STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

with Vittel (33 cl) or Minute Maid® Orange\* or Apple\* or Milk (20 cl)  
A different cold drink (25 cl) may replace a similar item on request

\* made from concentrated fruit juice

## STARTERS

✓ Basil minestrone

Organic semolina mixture with crunchy vegetables

## MAIN COURSES

Fish of the day,  
seasonal vegetables or Linguini

Cheeseburger  
with seasonal vegetables or French fries

Pasta with chicken,  
tomato sauce

## DESSERTS

Tutti frutti ice cream,  
Creamy fromage blanc dessert with strawberries,  
fruit salad

OR



## Disney Check Menu

This menu (without substitution) includes at least  
2 servings of fruit and vegetables and is low in saturated fats

✓ Organic semolina mixture with crunchy vegetables

Fish of the day,  
seasonal vegetables or Linguini

Creamy fromage blanc dessert with strawberries  
fruit salad

Vittel® (33 cl)



**Celebrate your birthday with us.**

Don't forget to order your birthday dessert before your meal!  
Dessert for up to 8 people.

€ 35

"Homemade" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens in our dishes.

Food allergies: despite the great care and attention we devote to preparing our dishes,  
the risk of cross-contamination cannot be entirely ruled out.



# Menu

ANTIPASTO, PIATTO PRINCIPALE E DOLCE

65 €

## ANTIPASTI

✔ **Minestrone al basilico,**  
crostini al burro di caviale

**Involentino di pollo,**  
insalatina mista tenera, barbabietole alla julienne, funghi porcini,  
scaglie di Parmigiano DOP, crema di funghi al tartufo

**Terrina d'anatra all'arancia,**  
chutney di cipolle rosse, salsa all'aceto balsamico

**Tartara di tonno, carpaccio di salmone,**  
asparagi verdi a fette, salicornia, crema alla sambuca, limone confit

## PIATTI PRINCIPALI

**Cuore di costata in padella,**  
psalsa al pepe, patate schiacciate all'olio d'oliva, verdure di stagione

**Pesce di stagione,**  
salsa al Barolo, polenta cremosa, verdure di stagione

**Petto di maiale porchettato,**  
salsa alla salvia, purè di fagiolini bianchi, verdure di stagione

**Vitello confit con spugnoli e verdure,**  
polenta cremosa

**Linguine agli scampi,**  
salsa di crostacei

**Pizze Parma**  
Pomodoro, Mozzarella di bufala DOP, Prosciutto crudo, spianata, olive nere, porcini

**Pizze Quattro formaggi**  
Pomodoro, Mozzarella di bufala DOP, Pecorino DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP

**Pizze Crostacei**  
Pomodoro, Mozzarella di bufala DOP, capesante, gamberetti, carciofi

## DESSERTS

**Assortimento di 3 palline di gelato o di sorbetto**

**Macedonia di frutta con sciroppo di basilico**  
e panna montata

**Tiramisù,**  
bicchierino di crema al caffè

**Babà al rum,**  
panna montata

**Dessert Topolino**

**Dolce morbido "mousseux" di formaggio alla fragola,**  
mango e crumble di frutta secca



# Menu Bambino

per bambini da 3 a 11 anni compiuti



35 €

## ANTIPASTO, PIATTO PRINCIPALE E DOLCE

con acqua Vittel (33 cl) o Minute Maid® all'Arancia\* o alla Mela\* o Latte (20 cl)  
È possibile la sostituzione con una bibita rinfrescante simile (25 cl) su richiesta

\* succo concentrato di frutta

## ANTIPASTI

✔ Minestrone al basilico

Mix di semolino bio alle verdure croccanti

## PIATTI PRINCIPALI

Pesce di stagione,  
verdure di stagione o linguine

Cheeseburger  
verdure di stagione o patatine fritte

Pasta con pollo  
e pomodoro

## DESSERTS

Gelato Tutti frutti

Crema di formaggio fresco alla fragola,  
macedonia di frutta



## Menu Disney Check

Questo menu (senza modifiche) include almeno  
2 porzioni di frutta e verdura e ha un ridotto contenuto di grassi saturi

✔ Mix di semolino bio alle verdure croccanti

Pesce di stagione,  
verdure di stagione o linguine

Crema di formaggio fresco alla fragola,  
macedonia di frutta

Vittel® (33 cl)



## Festeggia il Compleanno con noi

e ordina il tuo dolce all'inizio del pasto!  
Dolce per 8 persone max.

35 €

I cibi "fatti in casa" sono preparati al momento a partire da ingredienti freschi non lavorati.

Gentili clienti, in caso di intolleranze o allergie a un qualche ingrediente, potete richiedere al personale responsabile del ristorante l'elenco completo degli allergeni presenti nei nostri piatti. Allergie alimentari: nonostante tutte le precauzioni adottate durante la preparazione dei nostri piatti, non è possibile escludere del tutto la possibilità di contaminazioni incrociate.



# Menu

VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN NAGERECHT

65 €

## VOORGERECHTEN

🌱 **Minestrone met basilicum,**  
crostini met kaviaarboter

**Gevulde kiprollade,**  
salade van jonge sla, bietjes in juliennereepjes, eekhoortjesbrood,  
snippers Parmezaanse kaas, champignonsaus met truffel

**Eendenterrine met sinaasappel,**  
rode uienchutney, balsamico saus

**Tonijntartaar, zalmcarpaccio,**  
dunne schijfjes groene asperge, zeekraal, sambucadressing, gekonfijte citroen

## HOOFDGERECHTEN

**Gebakken entrecote,**  
pepersaus, aardappelpuree met olijfolie, seizoengroenten

**Vis van het seizoen,**  
saus van barolowijn, smeùige polenta, seizoengroenten

**Varkensspek à la porchetta,**  
saliesaus, wittebonenpuree, seizoengroenten

**Gekonfijt kalfsvlees met morieljes en kleine groenten,**  
smeùige polenta

**Linguine met gamba's,**  
saus van schaaldieren

**Pizza Parma**  
Tomatensaus, buffelmozzarella, rauwe ham, spianata, zwarte olijven, eekhoortjesbrood

**Pizza Quattro formaggi**  
Tomatensaus, buffelmozzarella, Pecorino, Gorgonzola, Parmezaanse kaas

**Pizza Schaaldieren**  
Tomatensaus, buffelmozzarella, sint-jakobsschelpen, garnalen, artisjokken

## NAGERECHTEN

**Assortiment van 3 bolletjes ijs of sorbet**

**Fruitsalade met basilicumstroop,**  
cannoli, slagroom

**Tiramisu,**  
kleine verrine met koffiecàrème

**Baba au rum,**  
slagroom

**Dessert Mickey**

**Luchtige kwark met aardbei,**  
mango en notencrumble



# Kindermenu

voor kinderen van 3 t/m 11 jaar



35 €

## VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN NAGERECHT

met Vittel (33 cl) of Minute Maid® Sinaasappel\* of Appel\* of Melk (20 cl)

Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen

\* uit geconcentreerd vruchtensap

## VOORGERECHTEN

✓ Minestrone met basilicum

Combinatie van biologische griesmeel met knapperige groenten

## HOOFDGERECHTEN

Vis van het seizoen,  
seizoengroenten of linguine

Cheeseburger,  
seizoengroenten of frietjes

Pasta met kip,  
tomatensaus

## NAGERECHTEN

Tuttifrutti-ijs

Crème van kwark met aardbei,  
fruitsalade

OF



## Disney Check Menu

Dit menu (zonder wijzigingen) bevat minstens 2 porties fruit en groenten,  
en is arm aan verzadigde vetten.

✓ Combinatie van biologische griesmeel met knapperige groenten

Vis van het seizoen,  
seizoengroenten of linguine

Crème van kwark met aardbei,  
fruitsalade

Vittel® (33 cl)



## Vier samen met ons uw Verjaardag

en bestel aan het begin van de maaltijd uw verjaardagsdessert!  
Nagerecht voor maximaal 8 personen.

35 €

De 'zelfgemaakte' schotels worden ter plaatse vervaardigd met onbewerkte producten  
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje  
over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Voedselallergieën: ondanks de waakzaamheid die wordt betracht bij het bereiden van onze gerechten,  
kan het risico van kruisbesmetting niet volledig worden uitgesloten.

## BIÈRES / BEERS

	(25 cl)	(33 cl)	(50 cl)
PRESSION / DRAUGHT			
1664® Premium	5,50 €		8,00 €

## BOUTEILLES / BOTTLES

Grimbergen d'Abbaye		7,00 €	
Finnbarra Irish Craft Cider		6,50 €	
1664® sans alcohol / non-alcoholic		6,00 €	

## VINS / WINE


	(15 cl)	(75 cl)
--	---------	---------

### VINS BLANCS / WHITE WINE

#### BOURGOGNE

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne		37,00 €
--	--	---------

#### LANGUEDOC

Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Grande Réserve		
Coteaux du Languedoc AOP		37,00 €
 Naturalys IGP Pays d'Oc - Chardonnay	7,00 €	24,00 €

#### ITALIE

Vermentino Cantina Paradiso - Sardaigne	8,00 €	28,00 €
Pinot Grigio - Pirovano - Vénétie		28,00 €
Soave Classico "Capitel Alto" - Vénétie	11,00 €	43,00 €

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINE

#### PROVENCE

Côtes de Provence AOP - M de Minuty	8,00 €	28,00 €
-------------------------------------	--------	---------

#### ITALIE

Borgo Selene - Sicile		28,00 €
-----------------------	--	---------

### VINS ROUGES / RED WINE

#### VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC - "Parallèle 45" - P. Jaboulet Aîné		28,00 €
--	--	---------

#### LANGUEDOC

Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Grande Réserve		
Coteaux du Languedoc AOP		37,00 €
Pays d'Oc - Domaine Béréna - Cuvée l'Insolite	9,00 €	35,00 €

#### BORDEAUX

Bordeaux AOC - Château de Bordes-Quancard		24,00 €
---	--	---------

#### ITALIE

Chianti Rufina DOC - Fattoria di Basciano - Toscane		43,00 €
Primitivo San Andrea - Pouilles	8,00 €	28,00 €
Valpolicella Classico DOC - Castel San Pietro - Vénétie	9,00 €	35,00 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC - "Aires" - Fosso Corno - Abruzzes		35,00 €
Barolo - "Serralunga" - Piemont		83,00 €

## CHAMPAGNES & EFFERVESCENT / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	(15 cl)	(75 cl)
Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut		
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson		65,00 €
Italie : Spumante Prosecco DOC	8,50 €	24,00 €



## APÉRITIFS & KIRS

Martini Riserva Speciale Ambrato	(6 cl)	8,50 €
Martini Riserva Speciale Rubino	(6 cl)	8,50 €
Campari bitter	(6 cl)	7,50 €
Ricard	(4 cl)	7,50 €
Kir <i>Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou mûre</i>		
<i>Bourgogne Aligoté, blackcurrant or blackberry cream</i>		7,50 €
Prosecco Royal <i>Prosecco, crème de cassis ou de mûre</i>		
<i>White wine, blackcurrant or blackberry cream</i>		8,50 €

## EAUX-DE-VIE / SPIRITS

Whisky William Lawson's	(4 cl)	9,00 €
Rhum Bacardi Carta Blanca	(4 cl)	9,00 €
Vodka Eristoff	(4 cl)	9,00 €
Gin Bombay The Original	(4 cl)	9,00 €
Limoncello, Disaronno, Sambuca	(4 cl)	9,50 €

## COCKTAILS

### MARTINI ROYALE

Martini Ambrato, Spumante Prosecco DOC, citron vert, menthe fraîche		
<i>Martini Ambrato, Spumante Prosecco DOC, lime, fresh mint</i>		13,00 €

### APEROL SPRITZ

Aperol, Spumante Prosecco DOC, tranche d'orange, Perrier®		
<i>Aperol, Spumante Prosecco DOC, orange slice, Perrier®</i>		13,00 €

## COCKTAIL SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

### VIRGIN SPRITZ

Sirop d'orange Spritz, tranche d'orange, Perrier®		
<i>Orange Spritz syrup, orange slice, Perrier®</i>		10,00 €

## BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Coca-Cola®, Coca-Cola® zero sucres, Coca-Cola® light,		
Fanta® orange, Sprite®	(33 cl)	5,10 €
Fuze Tea®	(33 cl)	5,00 €

## JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Minute Maid® Orange*, Pomme*, Ananas*	(20 cl)	4,60 €
---------------------------------------	---------	--------

## EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

	(33 cl)	(50 cl)	(100 cl)
Vittel®		4,00 €	5,00 €
S.Pellegrino®, Perrier® Fines Bulles		4,50 €	5,50 €
Perrier®	4,00 €		

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso, Décaféiné		
<i>Espresso / Decaffeinated Coffee</i>		3,00 €
Double espresso, Café au lait		
<i>Double Espresso / Coffee with Milk</i>		4,00 €
Cappuccino, Boisson lactée cacaotée		
<i>Cappuccino / Chocolate Drink</i>		4,00 €
Thé, Infusion		
<i>Tea, Herbal tea</i>		4,00 €

proposées par  featuring