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

rezerved™

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

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

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