



Menu Chef Garozzo

<https://lacarte.menu>

23 rue Copernic, Paris, 75116, Paris 16e Arrondissement, France

+33777440637 - <http://www.chefgarozzorestaurant.com/>



[La carte](#) du Chef Garozzo de Paris 16e Arrondissement propose environ **170** différents plats et boissons. En moyenne tu paies pour un plat/boisson environ 29 €. Le Restaurant Chef Garozzo vous propose une expérience culinaire authentique en vous guidant à travers une variété de saveurs et de couleurs de la cuisine sicilienne. Le Chef Sebastiano Garozzo et son fils Antonio préparent avec maîtrise des plats délicieux alliant traditions et origines multiculturelles.

Menu Chef Garozzo



Antipasti

APÉRITIFS

Spaghettis

SPAGHETTI À LA NORMA 19 €

Fruits De Mer

CALAMARS

Boissons

BOISSONS

Riz

RISOTTO

Entrées & Salades

ANTIPASTI

Sauces

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Vin Rouge

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 89 €

Dolci

MILLE E UNA NOTTE 80 €

Boissons Gazeuses

ORANGINE 4 €

Tapas

TAPAS D'AUBERGINES

Pizzas Blanches

À LA PISTACHE 22 €

Pizza - Petit Ø 22Cm

BABA 12 €

Pizza - Petite Ø 28Cm

NORMA 16 €

Pizza - Petite

CATHÉDRALE 16 €

Pizza - Petite Á 16Cm

PLAGE 18 €

Boissons Chaudes

CAFÉ

Plats De Fruits De Mer

CALAMARS FRITS

Viandes

FILET DE BŒUF GRILLÉ 27 €

Entrée

ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS 22 €

Simple

BOLLINGER

Second Course

ESPADON 26 €

Menu Chef Garozzo



Spécialités Italiennes

FOCACCIA 8 €

Vino Rosso

BAROLO BUSSIA

Seafood*

CREVETTES 35 €

Vin Mousseux / Champagne

VEUVE CLICQUOT 80 €

Menu " Alchimie Aquarelle De Méditerranée", Selon Sébastien Chap's "

MILLEFEUILLE 9 €

Vini Alla Bottiglia

PIETRA DOLCE ETNA BIANCO 30 €

Assiette De L'océan

CARPACCIO DE THON 21 €

Nos Bouteilles - Champagnes

CRISTAL ROSÉ

Vini Rossi Siciliani

BARBAZZALE COTTANERA 30 €

Nos Tartares (Coupés Au Couteau)

TARTARE DE THON 22 €

Boissons Non Alcoolisées

SCHWEPPE 4 €

JUS DE FRUIT 4 €

Pâtes

PENNE

RAVIOLI

Pizzas

STESICORO 14 €

TURIDDU 20 €

Poisson

MOULES AU POIVRE 18 €

BAR

Pizze Classiche

4 FROMAGES 18 €

4 SAISONS 19 €

Boissons Alcoolisées

BIÈRE 6 €

BAROLO

BRUNELLO DI MONTALCINO

Pizza

PIZZA MARGUERITE 14 €

CAPRICE 18 €

Menu Chef Garozzo



GRANDE PIZZA

Plat Principal

SPAGHETTIS AUX PALOURDES	22 €
GRILLADE MIXTE DE POISSONS	35 €
CALAMARS	28 €

TARTARE DE SAUMON	19 €
CARPACCIO DE BŒUF	18 €
MELONE E PROSCIUTTO	18 €
CALAMARS FRITS	22 €
MOULES GRATINÉS	20 €
CAPONATA SICILIENNE	18 €

Catégorie De Restaurant



- ITALIEN
- FRANÇAIS
- DESSERT

VÉGÉTARIEN
BAR

Dessert



- TIRAMISU CAFÉ 10 €
- TIRAMISU FRAIS 12 €
- PROFITÉROLES 9 €

PANNA COTTA	9 €
CASSATA SICILIENNE	10 €
FRUITS DE SAISON	10 €
ASSORTIMENT DE DESSERT	40 €
TIRAMISU	
CANNOLI	

Ingrédients Utilisés

- SAUMON
- CHAMPIGNONS
- CHOCOLAT
- SAUMON
- BŒUF
- THON

Non Classé

DUSMET	18 €
CARPACCIO DE BAR AUX AMANDES	23 €
CARPACCIO DE SAUMON ET PISTACCHIO	20 €
MOZZARELLA DI BUFALA 125GR., TOMATO CERISE ET ROQUETTE	18 €
ANTIPASTO CHEF GAROZZO	35 €
GRANDE FRITURE SICILIENNE DE POISSONS	35 €
BIGNÈ DE GAMBAS	28 €
PROVOLONE GRILLÉ AVEC CAPONATA	20 €
FLAN DE PARMIGIANA	16 €
PENNETTE GRATIN	25 €
TORTIGLIONI NINNI	25 €

Ces Types De Plats Sont Servis

- PAIN
- PÂTES
- DESSERTS
- SPAGHETTI
- POISSON
- PIZZA

Entrées

CALMAR

Menu Chef Garozzo



PENNETTE À LA PISTACHE ET PARMESAN	26 €
PACCHERI ALLA RAGUSANA	23 €
BAVETTE ALLA CARBONARA VEGETALE	20 €
TAGLIATELLE AL PESTO SICILIANO	22 €
SPAGHETTI AUX FRUIT DE MER ET SAUCE TOMATO	26 €
RISOTTO AUX PORCINI EN CROÛTE	25 €
LINGUINE AVEC ENCRE DE SEICHE	25 €
RISOTTO BELL' ANTONIO	26 €
PENNE AUX SARDINES	25 €
LINGUINE AVEC BOTTARGA DE THON	28 €
LINGUINE AUX GAMBAS ET SAUCE TOMATO	25 €
RAVIOLI AUX CÈPES PARFUMÉS À LA TRUFFE	26 €
PAPPARDELLE AU BAR, ROQUETTE ET AVOCAT	25 €
LINGUINE AUX LANGOUSTINES ET CRÈME DE COURGETTE	29 €
CRÈME AUX CHAMPIGNONS	18 €
CRÈME DE LÉGUMES MIXTES	16 €
SOUPE DE TOMATES AVEC DES CROÛTONS AROMATISÉS	15 €
CHEF GAROZZO	32 €
FILET DE BOEUF AU POIVRE NOIR VERT	29 €
FILET DE BŒUF AUX 4 FROMAGES	29 €
FILET DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS	29 €
FILET DE BOEUF BRAISÉ AVEC LARD DE COLONNATA ET FRUITS ROUGES	29 €
COTOLETTA DE VEAU PANÉE	24 €
TAGLIATA DE FILET 350GR.	40 €

NOIX DE VEAU À LA CRÈME DE POMMES VERTES ET RÉDUCTION DE MARSALA	23 €
ROSETTE DE NOIX DE VEAU AVEC CRÈME DE CITRON DE SICILE	21 €
GRAND PLATE DES GAMBAS GRILLÉS	35 €
PLAT DE CALAMARS GRILLÉS	28 €
POISSON MIXTE À LA MARINARA	32 €
GRILLADE MIXTE DE POISSONS *1	35 €
GRILLADE MIXTE DE POISSONS *2	60 €
CESTINO DE BAR AUX FRUITS DE MER	32 €
DORADE ROYALE EN CROÛTE DE COURGETTES VERTE	29 €
THON À L'AIGRE-DOUCE	29 €
SAUMON À LA CRÈME D'ORANGE DE SICILE	26 €
PETITS CANNOLI SICILIENS MIXTE	10 €
CANNOLO CASSÉ À LA CATANESE	10 €
EAU (PETITE)	4 €
EAU (GRANDE)	5 €
PIETRA DOLCE ETNA ROSATO	39 €
COSTADOLIO ROSÉ IGT – MACULAN	34 €
ALTAMORA BIANCO	50 €
ANGIMBÉ - CUSUMANO	29 €
BIANCO – MORGANTE	50 €
PIETRA DOLCE - ARCHINERI	69 €
INSOLIA - ZAFARÀNA	30 €
PACCAMORA CATARRATTO	30 €
LA FUGA - DONNAFUGATA	30 €
SUR SUR - DONNAFUGATA	30 €
PRIO – DONNAFUGATA	30 €
BAROLO DOCG – PARUSSO	85 €

Menu Chef Garozzo



BAROLO MARIONDINO DOC – PARUSSO	99 €	DON ANTONIO – MORGANTE	60 €
BAROLO COSTE MONFORTE DOC – PARUSSO		SOLEA – CELLARO	25 €
BAROLO COSTE MONFORTE		PACCAMORA - TERRE SICILIANE	25 €
BAROLO BUSSIA DOC – PARUSSO		FRAPPATO – VALLE DELL'ACATE	25 €
BAROLO COSTE MOSCONI		CERASUOLO DI VITTORIA DOCG (LÉGÈREMENT FRUITÉ)	39 €
BAROLO BUSSIA RIS. ORO		TANCREDI – DONNA FUGATA	45 €
SANGIOVESE 100%		SHERAZADE – DONNA FUGATA	45 €
ALTAMORA ROSSO	44 €	BARBAGALLI – PIETRADOLCE ETNA ROSSO	
BENUARA – CUSUMANO (LÉGÈREMENT FRUITÉ)	40 €	PRINCES DE VENOGÉ ROSÉ	90 €
SELIGO – SETTESOLI	25 €	LAWSON BRUT	60 €
CARTAGHO	39 €	CHARLES MONTAINE	60 €
PIETRA DOLCE ETNA ROSSO	49 €	VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DONNA FUGATA BRUT	60 €

Chef Garozzo

23 rue Copernic, Paris,
75116, Paris 16e
Arrondissement, France

Heures d'ouverture:

Dimanche 12:00 pm - 3:00 pm 7:00 pm - 11:00 pm
Mardi 7:00 pm - 11:00 pm
Mercredi 7:00 pm - 11:00 pm
Jeudi 7:00 pm - 11:00 pm
Vendredi 7:00 pm - 11:00 pm
Samedi 7:00 pm - 11:00 pm

Fait avec [Carte](#)

