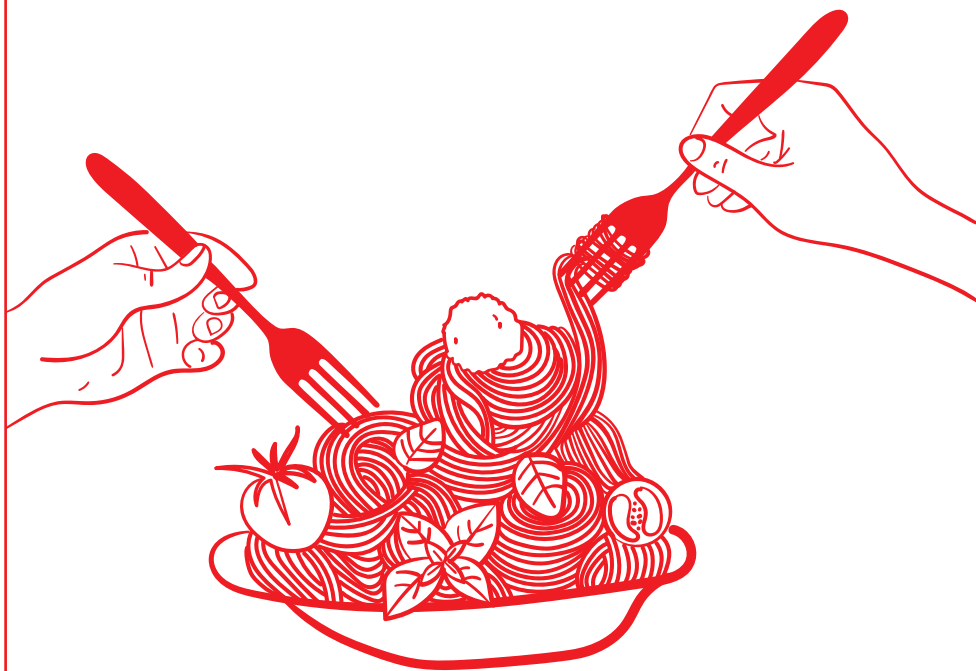


**Plongez dans l'univers pétillant du Playground,  
le resto italien incontournable du Pley Hotel Paris !**

Ici, la pinsa, ancêtre romain de la pizza, réputée pour sa pâte légère et digeste, règne en maître : une base croustillante, un goût de folie, des produits délicieux directement importés d'Italie.

En groupe, en couple, entre amis ou pour un séminaire : venez déguster, rire, partager et vivre la dolce vita à la mode du Pley.



## ANTIPASTI

### FOCACCIA POMODORO E OLIVE

Focaccia maison, tomates prunes, olives Taggiasca, origan

7

### BRUSCHETTA DI MANZO

Focaccia, straciatella, roquette, pesto genovese, bresaola

9

### ARANCINI SPICY RADIO WAVE

Croquettes de riz à la truffe, aioli au jalapeno

12

### BACCALA MANTECATO

Polenta frite, morue émulsionnée à l'huile d'olive, pomme de terre, citron confit

10

### MOZZARELLA DI BUFALA

Mozzarella de bufflonne DOP, tomates confites, pesto de basilic maison

11



## SALADES

### INSALATA FRESCA

Salade de saison, saumon fumé, chèvre frais, tomates cerises, croutons, vinaigrette aux agrumes

16

### CESAR PLEYGROUND

Salade romaine, filet de poulet, copeaux parmesan, sauce César, croûtons de focaccia

15

## PÂTES & RIZ

### SPAGHETTI CREMOSI

Oeuf coulant et champignons de saison

18

### LASAGNES « AL RAGU »

Ragù de viande de boeuf et porc, tomates et béchamel

19

### LASAGNES ALLE VERDURE

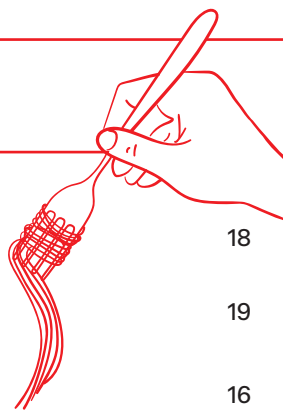
Sauce tomate, aubergines, courgettes et poivrons rouges

16

### SPAGHETTI ARRABBIATA

Sauce tomate, piments, ail, persil

15



# PINSA



## CLASSIQUES

### MARGHERITA ✓

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, basilic

13

### REGINA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris

14

### 4 FORMAGGIO ✓

Mozzarella fior di latte, taleggio IGP, gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, basilic

15

## SPÉCIALES

### FORMAGGIO BLU ✓

Mozzarella fior di latte, bleu d'Auvergne AOP, poires Williams, bresaola, noix, roquette

19

### AMALFI ✓

Sauce tomate, thon, olives noires, origan

15

### CARBONARA

Mozzarella fior di latte, crème carbonara, pancetta croustillante

16

### DIAVOLA

Sauce tomate, fior di latte, roquette, nduja, spianata

17

### FUNGO ✓

Champignons, persillade et mozzarella

16

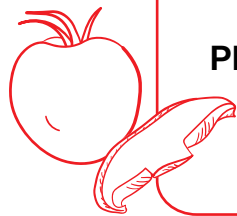


## FORMULE DÉJEUNER

### PINSA CLASSIQUE + DESSERT + CAFÉ

Dessert au choix entre Tiramisu et Panna cotta

21€



## À PARTAGER

### TAGLIERE MISTO

Planche de charcuterie et fromages italiens

22

### TRIO DE DIPS ✓

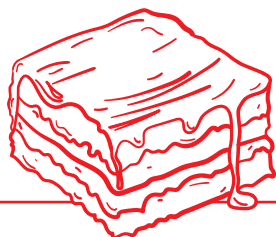
Crème de parmesan, crème d'artichaux, tapenade d'olive noire

12

### OLIVES BELLA DI PUGLIA ET CUBES DE PARMESAN ✓

7

## DESSERTS



<b>TIRAMISU CLASSICO</b> Crème de mascarpone, café, Amaretto	9
<b>PANNA COTTA</b> Panna cotta à la gousse de vanille, marmelade de framboises au balsamique	8
<b>ZUPPA INGLESE</b> Crème pâtissière parfumée, biscuits imbibés aux sirop de fruits rouges et cerises Amarena	10
<b>CAPRESE AL LIMONE</b> Gâteau moelleux au citron, poudre d'amande et chocolat blanc	9
<b>CAFE GOURMAND</b>	10

## GLACES

<b>AFFOGATO</b> Praliné noisettes, glaces noisette, noisettes torréfiés, café espresso	9
<b>GELATI E SORBETTI</b> Sélection de glaces et de sorbets artisanaux GROM Fraise, Citron, Vanille, Noisette, Café	8



# VINS

## VINS BLANCS

Pinot Grigio <i>Delle Venezie Prospetti</i>	6	28
Chardonnay Tormaresca ACQ <i>Puglia IGT, 2023</i>	8	38
Sancerre Terroirs <i>AOP, 2023</i>	9	45
Pouilly Fumé le Coteau <i>AOP, 2023</i>	10	55
Chablis Domaine Vauroux <i>AOP, 2023</i>	11	58

## VINS ROUGES

Valpolicella <i>Zonin, 2021</i>	9	45
Saint Joseph Marandy <i>AOP, 2022</i>	13	65
Chianti La Piuma <i>Domaine Courbis, 2021</i>	7	42
Cœur de Malbec Cahors <i>AOP, 2020</i>	7	42
Menetou Salon Les Bornes Bio <i>AOP, 2022</i>	12	55
Sancerre La Louée <i>AOP, 2022</i>	11	52

## VINS ROSÉS

Château de Pampelonne <i>Côtes de Provence, 2021</i>	8	38
Château de Pampelonne Légende <i>Côtes de Provence, 2021</i>		58

## CHAMPAGNES

	<u>15 cl</u>	<u>75 cl</u>
Deutz Brut Classic	16	90
Deutz Brut Rosé		120

## BIERES & CIDRES

Cidre Sassy Brut <i>33cl</i>	10
Peroni Nastro azzuro <i>33cl</i>	8
La Parisienne <i>33cl</i>	10
(Blonde,Blanche, IPA, sans alcool)	
Heineken blonde, Pression <i>25cl</i>	6
Heineken blonde, Pression <i>50cl</i>	10



# SOFTS

Coca cola 33cl	6
Coca cola zero 33cl	6
Sprite 33cl	6
Iced tea Maison 33cl	10
London essence	8
(Ginger ale, Tonic, Ginger beer, Pamplemousse, Pêche jasmin)	
Cidre Sassy sans alcool 33cl	8
Jus de fruits (Patrick Font) 33cl	8

## EAUX

Perrier 33cl	5
Evian 50cl	6
Evian 75cl	8
San Pellegrino 50cl	6
San Pellegrino 75cl	8

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,5
Noisette	4
Décaféiné	3,5
Café Allongé	4,5
Double expresso	5
Cappuccino	6
Latte	6
Thé & Infusions	7
Chocolat chaud	7

 pley\_hotel

214 RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ,  
75008 PARIS



Liste des allergènes  
List of allergens

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés.  
Taxes and services included, net prices in euros including tax. Checks not accepted.