

PLEY
GROUND

RESTAURANT COCKTAIL BAR

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

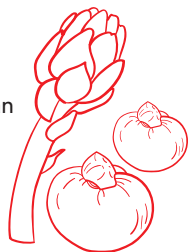
Ici, la pinsa, ancêtre romain de la pizza, réputée pour sa pâte légère et digeste, règne en maître : une base croustillante, un goût de folie, des produits délicieux directement importés d'Italie.

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, STRACCIATELLA 🌿 | 9 |
| Focaccia maison, stracciatella, tomates prunes, olives Taggiasca, origan | |
| BRUSCHETTA DI MANZO | 9 |
| Focaccia, stracciatella, roquette, pesto genovese, bresaola | |
| BURRATISSIMA 🌿 | 10 |
| Burrata, pesto pistache-roquette, tomates cerises | |
| ARANCINI SPICY RADIO WAVE 🌿 🌶️ | 12 |
| Croquettes de riz à la truffe, aïoli au jalapeno | |
| VITELLO TONNATO | 12 |
| Émincé de longe de veau rôti, crémeux au thon, câpres, Parmigiano Reggiano DOP | |
| CARCIOFI 🌿 | 11 |
| Jeunes artichauts, pesto d'artichaut, menthe, citron confit | |
| PROSCIUTTO | 12 |
| Assiette de jambon de Parme affiné 24 mois | |



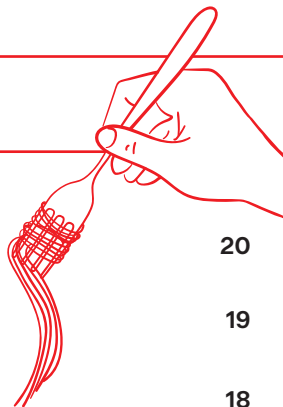
🌿 *Végétarien* 🌶️ *Piquant*

SALADES

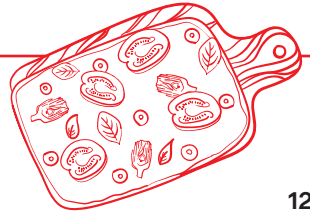
| | |
|--|----|
| CAPRESE DUAL BAND 🌿 | 14 |
| Duo de tomates Cœur de bœuf rouges et jaunes, mozzarella di bufala, huile d'olive, basilic | |
| CESAR SALAD | 15 |
| Salade romaine, Parmigiano Reggiano DOP, œuf, croutons de focaccia, poulet grillé, sauce César | |

PÂTES & RIZ

| | |
|---|----|
| RAVIOLIS TARTUFO 🌿 | 20 |
| Raviolis à la truffe, crème de parmesan, pousses d'épinards | |
| LASAGNES « AL RAGU » | 19 |
| Ragù de viande de boeuf, tomates et béchamel | |
| RISOTTO DU MOMENT | 18 |



PINSA



CLASSIQUES

MARGHERITA

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

12

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

OTTAVIANO

Sauce tomate, Straciatella, speck, tomates cerises jaunes confites, basilic

16

DIAVOLA

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

17

BURRATA RADIOPHONICA

Pesto alla genovese, mozzarella fior di latte, tomates datterini, burrata des Pouilles, basilic

17

MARSHALL VEGAN

Sauce tomate, légumes grillés, olives Taggiasche, roquette

17

STEREO TARTUFO

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon blanc, lamelles de truffes

21

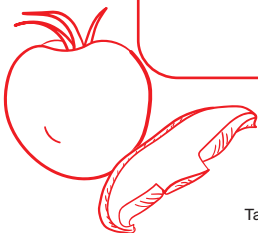


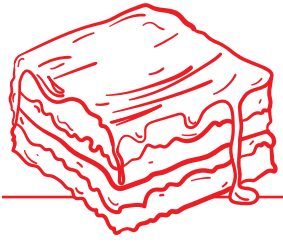
FORMULE DÉJEUNER

PINSA CLASSIQUE + DESSERT + CAFÉ

Dessert au choix entre Tiramisu et Pannacotta

21€





DESSERTS

| | |
|---|----|
| BABA AU LIMONCELLO | 11 |
| CANNOLI CHEESECAKE Cannoli garni à la crème de cheesecake, sorbet à la fraise | 9 |
| TIRAMISU CLASSICO Crème de mascarpone, café, Amaretto | 9 |
| PANNACOTTA Pannacotta à la gousse de vanille, marmelade de framboises au balsamique | 8 |
| PINSA NOCCIOLATA Pinsa chocolat, éclats de noisettes | 16 |
| CAFÉ GOURMAND | 10 |

GLACES

| | |
|---|---|
| AFFOGATO Gelato aux noisettes, praliné noisette, espresso | 9 |
| GELATI E SORBETTI Sélection de glaces et de sorbets artisanaux GROM | 8 |



 pley_hotel

214 RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ,
75008 PARIS