

**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 E STRACCIATELLA

Focaccia maison (tomates prunes, Olives Taggiasche), straciatella

9

### BRUSCHETTA DI MANZO

Focaccia, straciatella, roquette, pesto genovese, bresaola

9

### BURRATISSIMA TARTUFO

Burrata truffée, courges rôties, pesto pistache-roquette

15

### ARANCINI SPICY RADIO WAVE

Croquettes de riz à la truffe, aioli au jalapeno

12

### ZUPPA CALDA

Velouté de potiron et châtaignes

10



 *Végétarien*  *Piquant*

## SALADES

### CESAR PLEYGROUND

Salade romaine, Parmigiano Reggiano DOP, œuf, croutons de focaccia, poulet grillé, sauce César

15

### INSALATA AUTUNNA

Salade Trévis, noix, clémentines, Gorgonzola, sauce au vermouth

16

## PÂTES & RIZ

### SPAGHETTI CREMOSI

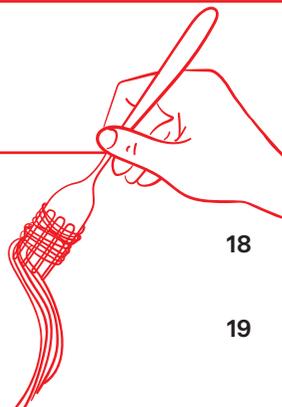
Œuf coulant, champignons de saison

18

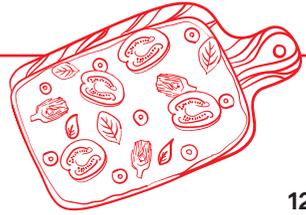
### LASAGNES « AL RAGU »

Ragù de viande de boeuf, tomates et béchamel

19



# 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 FORMAGGI

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

15

## SPÉCIALES

### CARBONARA

Mozzarella fior di latte, pancetta croustillante, oignon rouge pickles, oeuf bio, Parmigiano Reggiano DOP

16

### DIAVOLA

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

17

### MARSHALL VEGAN

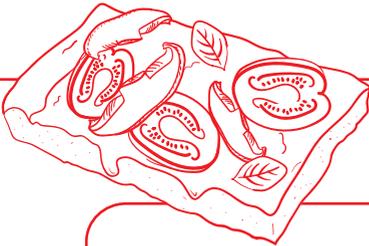
Sauce tomate, légumes grillés, olives taggiasche, roquette

17

### STEREO TARTUFO

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

21

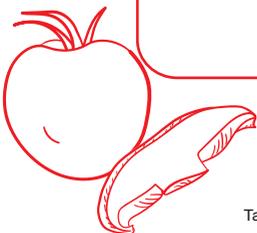


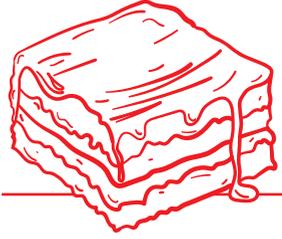
## FORMULE DÉJEUNER

### PINSA CLASSIQUE + DESSERT + CAFÉ

Dessert au choix entre Tiramisu et Pannacotta

21€





## DESSERTS

<b>TIRAMISU CLASSICO</b>	9
<b>PANNACOTTA AUX AGRUMES</b>	8
<b>RETTANGOLI NOCCIOLATA</b>	14
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	10
Mini tiramisú, mini pannacota, panforte	

## GLACES

<b>AFFOGATO</b>	9
Gelato aux noisettes, praliné noisette, espresso	
<b>GELATI E SORBETTI</b>	8
Sélection de glaces et de sorbets artisanaux GROM	



 pley\_hotel

214 RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ,  
75008 PARIS