



M A N H A T T A N
R E S T A U R A N T

LA NOSTRA STORIA

Dopo una giornata piena di azione e divertimento, non c'è posto migliore per ricaricarsi di questo ristorante italiano contemporaneo.

Vivi come Tony Stark beneficiando di un servizio eccellente e assaporando piatti italiani autentici preparati al momento e ricchi di sapore.

Ammira l'ambiente elegante, in particolare lo splendido lampadario ispirato ad Asgard.

OUR HISTORY

After an action-packed day of super-powered fun, there's no better place to recharge than this contemporary Italian restaurant.

Live like Tony Stark by enjoying the excellent service and freshly-prepared authentic Italian dishes bursting with flavour. And admire your elegant surroundings - in particular, the stunning chandelier inspired by Asgard.

À LA CARTE

Vi proponiamo una selezione di vini per esaltare il sapore dei vostri piatti (proposta non inclusa nel prezzo di vendita).

We suggest a selection of wines to complement your dishes (suggestion is not included in the price).

ANTIPASTI / STARTERS

Prosciutto di Parma, mostarda di frutta e tigelle 19€

Parma Ham, Mostarda di Frutta and Tigelle (Modena-style Flatbread)

Sardegna - Monica Di Sardegna Dolia DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova

Burrata pugliese, caponata di verdure e pane carasau 19€

Burrata from Puglia, Vegetable Caponata and Carasau Bread (Sardinian Flatbread)

Vénétie - Garda DOC - Pinot Grigio - Azienda Prendina

Insalata ai frutti di mare, rucola, verdure croccanti e vinaigrette al limone 19€

Seafood Salad, Rocket, Crunchy Vegetables and Lemon Vinaigrette

Toscane - Vernaccia di San Gimignano DOCG - Rialto - Cappella Sant'Andrea

Insalata di carciofi, arance, olive taggiasche e scaglie di Parmigiano 17€

Artichoke Salad, Oranges, Taggiasca Olives and Parmesan Shavings

Marches - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Classico Superiore - Azienda La Staffa

SOUPS / SOUPS

Pappa al pomodoro Toscana e stracciatella 17€

Tuscan Tomato Sauce and Stracciatella

Toscane - Chianti DOCG - Bernardino - Fattoria La Striscia

Minestrone (Vegano)  15€

Minestrone Soup (Vegan)

Vénétie - Garda DOC - Pinot Grigio - Azienda Prendin

PASTA / PASTA

Spaghetti alle Vongole veraci* 35€

Spaghetti with Clams*

Vénétie - Custoza DOC - Azienda Cavalchina

Gnocchi di patate alla sorrentina 30€


Potato Gnocchi with Tomato Sauce and Mozzarella di Bufala

Marches - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Classico Superiore - Azienda La Staffa

Lasagne alla bolognese* 30€

Lasagna Bolognese*

Pouilles - Salento Rosso Negroamaro IGP - Versante - Vallone

Maltagliati al grano saraceno, pesto di pistacchi, pomodoro fresco e funghi porcini* (Vegano)  35€

Buckwheat Maltagliati (Pasta), Pistachio Pesto,

Fresh Tomatoes and Porcini Mushrooms* (Vegan)

Piémont - Langhe DOC - Nebbiolo - Azienda G.D. Vajra

*Pasta fresca prodotta in loco dai nostri Chef / Fresh pasta made on site by our Chefs.

 Suggerimento Vegetarian / Vegetarian suggestion

RISOTTO

Risotto alla milanese e midollo di bue 30 €
Milanese Risotto with Saffron and Beef Marrow
Vénétie - Valpolicella Superiore Ripasso DOC - Torre d'Orti

Risotto ai frutti di mare 35 €
Seafood Risotto
Frioul - Friulano San Pietro DOC - Azienda I Clivi

SECONDI / MAIN DISHES

Tutti i nostri piatti sono serviti con un contorno a scelta / All our dishes are served with a side dish of your choice.

Filetto di branzino e composta di limoni 35 €
Fillet of Sea Bass and Lemon Compote
Vénétie - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive Di Guia - Azienda Marsuret

Gamberi grigliati, muddica agli agrumi e puree di ceci 41 €
Grilled Prawns, Citrus Breadcrumbs and Chickpea Puree
Sardegna - Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova

Cotoletta di vitello alla milanese 41 €
Milanese Veal Cutlet (Breaded and Pan Fried)
Piémont - Barolo DOCG - La Morra - Ciabot Berton
o/or Piémont - Barolo DOCG - Bricco Boschis - Azienda Cavallotto

Porchetta di maialino da latte alle erbe e salsa verde 41 €
Suckling Pig Porchetta (Roasted Rolled Stuffed Pork) with Herbs and Salsa Verde
Toscane - Brunello di Montalcino DOCG - Azienda Collemattoni

Saltimbocca di pollo ruspante e prosciutto di Parma, salsa alla salvia 35 €
Free-range Chicken Saltimbocca (Chicken Pieces Wrapped in Ham) and Sage Sauce
Vénétie - Valpolicella Ripasso DOC - Superiore - Azienda Torre d'Orti

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate arrosto all'aglio e rosmarino, burro ai cipollotti
Roast Potatoes with Garlic and Rosemary, Onion Butter

Zucchine a la scapece (Vegan) 🌱
Zucchini alla Scapece (Fried Zucchini Marinated in a Mixture of Garlic, Vinegar and Fresh Mint) (Vegan)

Verdure di stagione grigliate (Vegan) 🌱
Grilled Seasonal Vegetables (Vegan)

Polenta frita
Fried Polenta

Insalata di stagione all'olio extra vergine e aceto balsamico
Seasonal Salad with Extra Virgin Olive Oil and Balsamic Vinegar

🌱 Suggestimento Vegetarian / Vegetarian suggestion

FORMAGGI / CHEESES

Selezione di formaggi italiani con mostarda di frutta, miele in favo e uva 13 €
Selection of Italian Cheese with Fruit Mustard, Comb Honey and Grapes
Haut Adige - Südtirol DOC - Sauvignon Praesulis - Azienda Gumphof
o/or Marches - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Classico Superiore - Azienda La Staffa

DOLCI / DESSERTS

Tartelletta al cremoso di pistacchio e amarena 15 €
Tartlet with Pistachio and Black Cherry Cream
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Baba al Limoncello, crema al mascarpone agli agrumi e macedonia di frutta esotica 13 €
Limoncello Baba' (Small Yeast Cake), Citrus Whipped Cream and Exotic Fruit Salad
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Tiramisù classico 12 €
Classic Tiramisu
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Panna Cotta al cioccolato bianco, insalata d'arance e la sua gelatina 15 €
White Chocolate Panna Cotta, Salad of Oranges and Orange Jelly
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Cannolo siciliano alla ricotta di bufala e frutta candita, crema al cioccolato e pistacchio pralinato 12 €
Sicilian Cannolo with Buffalo Ricotta and Candied Fruit, Chocolate and Pistachio Praline Cream
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Cremoso al cioccolato fondente e olio d'oliva, crumble di nocciole e père cotte alla vaniglia (Vegano) 🌱 15 €
Dark Chocolate and Olive Oil Cream, Hazelnut Crumble and Pears Cooked with Vanilla (Vegan)
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra

Ricotta fresca al miele e limone, frutta di stagione e mandorle tostate 13 €
Fresh Ricotta Cheese with Honey and Lemon, Seasonal Fruits and Grilled Almonds
Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra



Festeggia il tuo Compleanno con noi e ordina la tua torta prima di cominciare!

Fino a 8 persone

Celebrate your birthday with us. Don't forget to order your birthday dessert before your meal. Dessert for up to 8 people

35 €

Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile.
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens in our dishes.

MENU GREENWICH VILLAGE



Antipasto, Piatto principale e Dolce 42€
Starter, Main Course and Dessert

Vino incluso / Wine included 62€

Questo menù è proposto senza supplemento ai possessori di voucher mezza pensione "Plus" e comprende una bibita fresca (33 cl) o acqua minerale (50 cl)
There is no supplement for this menu for half board Plus voucher holders and it includes a 33 cl cold drink or 50 cl mineral water

ANTIPASTI / STARTERS

Prosciutto di Parma, mostarda di frutta e tigelle
Parma Ham, Fruit Mustard and Tigelle (Modena-style Flatbread)

o Burrata pugliese, caponata di verdure e pane carasau
or Burrata from Puglia, Vegetable Caponata and Carasau Bread (Sardinian Flatbread)

o Minestrone (Vegano) / or Minestrone Soup (Vegan)

o Insalata di carciofi, arance, olive taggiasche e scaglie di Parmigiano
or Artichoke Salad, Oranges, Taggiasca Olives and Parmesan Shavings

Sardegna - Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova (8 cl)
o/or Toscana - Chianti DOCG - Bernardino - Fattoria La Striscia (8 cl)

PIATTI / MAINS COURSES

Lasagne alla bolognese* / Lasagna Bolognese*

o Saltimbocca di pollo ruspante et prosciutto di Parma, salsa alla salvia
or Free-range Chicken Saltimbocca (Chicken Pieces Wrapped in Ham) and Sage Sauce

o Filetto di branzino e composta di limoni
or Fillet of Sea Bass and Lemon Compote

o Maltagliati al grano saraceno, pesto di pistacchi, pomodoro fresco e funghi porcini (Vegano)
or Buckwheat Maltagliati (Pasta), Pistachio Pesto, Fresh Tomatoes and Porcini Mushrooms (Vegan)

Les Abruzzes - Montepulciano D'Abruzzo DOC - Azienda La Torre dei Beati (8 cl)
o/or Vénétie - Custoza DOC - Azienda Cavalchina (8 cl)

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù classico / Classic Tiramisu

o Cannolo siciliano alla ricotta di bufala e frutta candita, crema al cioccolato e pistacchio pralinato
or Sicilian Cannolo with Buffalo Ricotta and Candied Fruit, Chocolate and Pistachio Praline Cream

o Baba al Limoncello, crema al mascarpone agli agrumi e macedonia di frutta esotica
or Limoncello Baba' (Small Yeast Cake), Citrus Whipped Cream and Exotic Fruit Salad

o Cremoso al cioccolato fondente e olio d'oliva, crumble di nocciole e père cotte alla vaniglia (Vegano)
or Dark Chocolate and Olive Oil Cream, Hazelnut Crumble and Pears Cooked with Vanilla (Vegan)

Piémont - Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra (10 cl)
o/or Vénétie - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive Di Guia - Azienda Marsuret (10 cl)

*Pasta fresca prodotta in loco dai nostri chef / Fresh pasta made on site by our Chefs

APERITIVI & DIGESTIVI APERITIVES & DIGESTIVES

COCKTAIL ITALIANI / ITALIAN COCKTAILS

Bellini (Prosecco Brut DOC, peach purée) 16€

Negroni (Gin, Martini Riserva Speciale Rubino, Campari Bitter) 16€

Américano (Martini Riserva Speciale Rubino, Campari Bitter, Perrier®) 14€

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco Brut DOC, Perrier®) 14€

Virgin Spritz (non-alcoholic) (Spritz orange syrup, orange slice, Perrier®) 12€

Orange Fusion Reactor (orange juice, nectar of passion fruit, mango and strawberry coulis) 12€

BIRRE ITALIANE / ITALIAN BEERS

BIÈRE DE LOMBARDIE (PRESSIONI) 25 CL 50 CL

Poretti blonde (Alc. 5% vol) 7,50€ 9,50€

BIÈRE ARTISANALE D'ÉMILIE-ROMAGNE 33 CL

Machete Double IPA (Alc. 7,6% vol) 8,50€

APÉRITIVI ITALIANI / ITALIAN APERITIVES

Martini Riserva Speciale Ambrato 6 CL 9.50€

Martini Riserva Speciale Rubino 9.50€

Campari Bitter 8.50€

Aperol 8.50€

DIGESTIVI ITALIANI / ITALIAN DIGESTIVES

Limoncello 4 CL 11€

Amaretto Disaronno 11€

Grappa Classico 11€

SPIRITOSI / SPIRITS

Gin Bombay Sapphire 4 CL 12€

Vodka Grey Goose Premium 12€

Rhum Bacardi Carta Blanca 10€

Whisky Dewar's - 12 ans d'âge 12€

Whisky Hibiki - Japanese Harmony 17€

CARTA DEI VINI

WINES CARD

VINI ITALIANI / ITALIAN WINE

BIANCHI / WHITE

1,5 CL 37,5 CL 75 CL

VÉNÉTIE

Custoza DOC - Azienda Cavalcina 9€ 23€ 37€
Flavours of well ripened white fruit with volume and power on the palate

Garda DOC - Pinot Grigio - Azienda Prendina 28€
Light, floral and refreshing as a Loire wine should be

HAUT ADIGE

Südtirol DOC - Sauvignon Praesulis - Azienda Gumphof 59€
Crisp and citrusy

OMBRIE

Orvieto DOC - Classico - Cantina Cardeto 24€
Delicate and refreshing, this wine makes for a light start to any meal

SARDAIGNE

Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova 7€ 24€
Fresh and floral with a pleasant zing

TOSCANE

Vernaccia di San Gimignano DOCG - Rialto - Cappella Sant'Andrea 49€
A lively wine, subtle and balanced, with citrus notes

CAMPANIE

Falanghina Campi Flegrei DOC - Azienda Agnanum 11€ 43€
Full of character and expression with floral notes and complex structure

FRIOUL

Friuli Colli Orientali DOC - Friulano San Pietro - Azienda I Clivi 49€
Fine intensity on the palate with just enough structure to accompany a variety of dishes

MARCHES

 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Classico Superiore - Azienda La Staffa 37€
Elegant with persistent notes of apple and sweet almond

ROSATO / ROSÉ

1,5 CL 37,5 CL 75 CL

VÉNÉTIE

Chiaretto Bardolino DOC - Azienda Cavalcina 8€ 17€ 28€
A refreshing wine, light in appearance and body

ROSSI / RED

1,5 CL 37,5 CL 75 CL

TOSCANE

Chianti DOCG - Bernardino - Fattoria La Striscia 7€ 15€ 24€
*The best-known Italian wine, this Chianti offer spicy, floral flavours
Easy to drink, ending on a refreshing note*

Chianti Classico DOCG - Azienda Isole E Olena 59€
From one of the finest Chianti producers! Excellent tannic structure and earthy notes

Bolgheri Rosso DOC - Pieve - Azienda Fabio Motta 68€
A blend of Bordeaux varieties rich in red fruits with fine structure

Brunello Di Montalcino DOCG - Azienda Collemattoni 120€
Elegant and refined from long maturation, expresses intense red fruit flavours

LES ABRUZZES

Montepulciano D'Abruzzo DOC - Azienda La Torre dei Beati 37€
This Rhone-style wood-aged wine has a silky texture

SARDAIGNE

Monica Di Sardegna Dolia DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova 28€
This single-grape wine shows silky tannins and flavours of well-ripened red fruit

PIÉMONT

Langhe DOC - Nebbiolo - Azienda G.D. Vajra 15,50€ 49€
Close to Burgundy in style, nicely balanced with delicate redcurrant aromas

Barolo DOCG - La Morra - Ciabot Berton 73€
Among Italy's finest wines, this is a powerful wine developing ripe plum flavours

Barolo DOCG - Bricco Boschis - Azienda Cavallotto 73€
A great Barolo made from a single parcel, intense and persistent

SICILE

Nero D'Avola Sicilia DOC - Aquilae - Cantina Di Canicatti 28€
Made for gourmets. Blackberry and raspberry notes with a hint of cacao!

VÉNÉTIE

Valpolicella Ripasso DOC - Superiore - Azienda Torre d'Orti 11€ 43€
This well-balanced wine has silky tannins and delicious persistence

Bardolino DOC - Classico - Le Morette 35€
Light and lively with lovely peppery notes and a long fruity finish

Amarone della Valpolicella DOCG - Campo Dei Gigli - Tenuta Sant'Antonio 170€
*Amarone is partially made with dried grapes resulting in a richly flavoured palate
of fruit and leather*

POUILLES

Gioia Del Colle DOC - Primitivo - Fatalone 43€
The shining star of the region: round and jammy with delicate fruit

Salento Rosso Negroamaro IGP - Versante - Vallone 24€
*With the subtle character of a fine Loire wine, it is smooth and expresses notes
of raspberry and cherry*

VINI SPUMANTI / SPARKLING WINE

15 CL 75 CL

VÉNÉTIE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive Di Guia - Azienda Marsuret **9€ 35€**
This the most famous sparkling Italian wine offers fresh apple and pear flavours with a touch of citrus fruit

PIÉMONT

Moscato D'Asti DOCG - Azienda G.D. Vajra **10€ 37€**
This original sweet sparkling wine bursting with fruit is low in alcohol (5%)

LOMBARDIE

Franciacorta DOCG - Brut - Contadi Castaldi **59€**
Made with identical grape varieties and techniques as champagne, this refined wine expresses the persistent citrus and white peach notes of its native Lombardy

VINI FRANCESI / FRENCH WINE

BIANCHI / WHITE

15 CL 37,5 CL 75 CL

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre AOC - Château de Sancerre **11€ 27€ 43€**
A standard in its region, a lively, mineral and persistent wine

BOURGOGNE

Bourgogne AOC - Chablis 1^{er} Cru - Côte de Léchet - Aegerter **68€**
This Chablis has the usual vivacity of its appellation with green apple and citrus notes

ROSATO / ROSÉ

15 CL 50 CL 75 CL

PROVENCE

Côtes de Provence AOC - Minuty Prestige **10€ 26€ 37€**
The Rosé de Provence par excellence oozing freshness and refined fruit flavours

ROSSI / RED

15 CL 37,5 CL 75 CL

BORDEAUX

Saint-Émilion AOC - Fortin Plaisance **10€ 37€**
Displaying the true character of a Bordeaux wine and Merlot with notes of cherries and plums and a hint of toast

CÔTES DU RHÔNE

 Côte du Rhône AOC - Parallèle 45 **18€ 28€**
Round tannins lend this wine its velvety texture leading to a delicate spicy finish

BOURGOGNE

Bourgogne AOC - Chorey-lès-Beaune - Les Gourmandes - Aegerter **59€**
The balance of this wine is revealed through notes of ripe fruit and soft but present tannins

CHAMPAGNE / CHAMPAIN WINE

Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut - Lanson **65€**
Disney's very own champagne made by Lanson expresses fresh floral and honey notes!

SENZA ALCOL WITHOUT ALCOHOL

ACQUA MINERALE / MINERAL WATERS

50 CL 100 CL

Vittel® Disney's Hotel New York® - The Art of Marvel **5€**

Vittel® **6€**

S.Pellegrino® **5,50€ 6,50€**

Perrier® Fines Bulles **5,50€ 6,50€**

Perrier® **33 CL 5€**

BEVANDE FRESCHE / COLD DRINKS

33 CL

Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres, Coca-Cola Cherry **6€**

Fanta orange, Sprite Original **6€**

Fuze Tea Pêche Intense **25 CL 5€**

Minute Maid** Orange, Apple or Pineapple **20 CL 5€**

**Made from concentrated fruit juice

featuring 

BEVANDE CALDE / HOT DRINKS

Espresso 100% arabica **3,50€**

Double espresso 100% arabica **5€**

Decaffeinated 100% arabica **3,50€**

Large Coffee 100% arabica **5€**

Coffee with Milk 100% arabica **5€**

Cappuccino **5€**

Hot Cocoa **5€**

Tea, Herbal Tea **5€**

Cold Milk, semi-skimmed **20 CL 3,50€**

M A N H A T T A N
R E S T A U R A N T

