

## VINS rouges // BOUTEILLE 75 CL

- Scaia Sant'Antonio - 14,00 €
- Bolgheri Moreccio - 16,00 €
- Montepulciano d'Abruzzo «Teseo» - 12,00 €
- Langhe Nebbiolo - 15,00 €
- Chianti «Cantagallo» - 10,00 €
- Sangiovese & Cabernet sauvignon Carmignano - 15,00 €
- Lacrima di Morro d'Alba «Kerria» - 13,00 €
- Nero d'Avola «Aquila» - 14,00 €
- Nero d'Avola & Merlot «Ikano» - 15,00 €
- Barbera d'Alba superiore Grimaldi - 16,00 €
- Amarone Valpolicella classico Sant'Antonio - 30,00 €
- Sangiovese di Romagna superiore «Le grillaie» - 13,00 €
- Valpolicella Ripasso superiore classico - 15,00 €
- Barolo Badarina Grimaldi - 30,00 €
- Brunello di Montalcino - 32,00 €

## // BOUTEILLE 37,5 CL

- Chianti «Cantagallo» - 8,00 €
- Valpolicella Ripasso superiore classico - 10,00 €

## VINS rosés // BOUTEILLE 75 CL

- Bardolino Chiaretto - 12,00 €
- Montepulciano Cerasuolo d'Abruzzo «Le Morge» - 10,00 €
- Garda Classico «St Emiliano» - 11,00 €
- Marche rosato «Komaros» - 11,00 €

## // BOUTEILLE 37,5 CL

- Bardolino Chiaretto - 8,00€

## VINS blancs // BOUTEILLE 75 CL

- Vermentino «Contissa» - 11,00 €
- Chardonnay «Teseo» - 12,00 €
- Frascati superiore Casale Marchese - 11,00 €
- Verdicchio dei castelli di Jesi «Podium» - 16,00 €
- Cà del Magro Custoza - 14,00 €

## // BOUTEILLE 37,5 CL

- Frascati superiore Casale Marchese - 8,00 €

## VINS pétillants // BOUTEILLE 75 CL

- Moscato d'Asti vin blanc - 13,00 €
- Prosecco delle Valdobbiadene vin blanc - 13,00 €
- Brachetto - mosto d'uva vin rouge - 13,00 € // 50cl
- Lambrusco Grasparossa Medici vin rouge - 8,00 €
- Lambrusco Rosé Medici vin rosé - 8,00 €

## Vin liquoreux // BOUTEILLE 50 CL

- Passito - 16,00 €

## Champagnes // BOUTEILLE 75 CL

- Champagne Deutz Brut Classic - 35,00 €
- Champagne Deutz Rosé - 45,00 €

## PLATS TRAITEUR À PARTAGER

*la cucina italiana chez vous*

Pour vos petits et grands événements, notre *chef* vous propose une sélection de plats à emporter, cuisinés maison avec *amore*.

# Plats à partir de 4 personnes.

# Commande 24 h à l'avance sur le site [www.ilristorante.fr](http://www.ilristorante.fr)

# Plats facilement réchauffables au four



# POUR LES fêtes DE FIN D'ANNÉE

NOTRE chef VOUS PROPOSE :

## ENTRÉES

### Écrin d'antipasti

Grand assortiment de nos antipasti : charcuteries, légumes et autres spécialités italiennes.

8,00€/pers. (4 personnes minimum)

### Écrin de charcuteries & fromages italiens

Grande dégustation pour un apéro-dinatoire festif.

45€ pour 6/8 personnes

## PLATS

### Risotto aux noix de Saint-Jacques

Risotto agrémenté de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et parmesan.

15,00€/pers. (4 personnes minimum)

### Risotto alla milanese aux gambas croccanti

Risotto safrané et gambas lardées de spianata (charcuterie calabraise légèrement épicée).

15,00€/pers. (4 personnes minimum)

### Ossobuco & risotto

Jarret de veau mijoté accompagné d'une touche de Gremolata (persillade italienne au citron) et d'un risotto au Parmesan.

15,00€/pers. (4 personnes minimum)

### Cannelloni aux champignons & truffe

Pâtes roulées garnies d'une farce de poulet et de champignons, sauce aux champignons et truffe, le tout gratiné à la Mozzarella.

13,00€/pers. (4 personnes minimum)

### Lasagne alla bolognese maison

Lasagne cuisinées avec un mélange de boeuf & porc mijoté à la sauce tomate, béchamel, gratinées au Parmesan.

11,00€/pers. (4 personnes minimum)

## FROMAGES

### Dégustation de fromages italiens à partager

6,00€/pers. (4 personnes minimum)

## DESSERTS

### Tiramisù aux châtaignes

Tiramisù au Panettone, sauce mascarpone et compotée de châtaignes.

6,40€/pers. 4 personnes minimum

### Tiramisù Vénitien classico

Mascarpone, café et Marsala.

6,40€/pers. 4 personnes minimum

### Panettone (900 gr.)

Le traditionnel dessert des fêtes italiennes.

Au choix et selon disponibilité : au chocolat, aux fruits rouges ou aux raisins secs & fruits confits.

Pour 6/8 personnes - à partir de 17€

MENU - LES fêtes A CASA

