

# MENU DES *fêtes* DE NOËL

## *entrée* AU CHOIX

### FARANDOLE DES *fêtes*

Assortiment d'antipasti festifs à partager : straciatella à la truffe, morue à la vénitienne, gravlax de saumon maison et nos antipasti.

### ASSIETTE DE GRAVLAX DE *saumon* MAISON

Gravlax de saumon maison, perles de Spritz et galette de risotto croquante.

## *plat* AU CHOIX

### DOS DE LIEU JAUNE & RISOTTO AU *Prosecco*

Dos de lieu jaune en croûte de Guanciale (charcuterie italienne), servi avec un risotto crémeux parfumé au vin blanc Prosecco.

### MAFALDINE *cèpes & foie gras*

Tagliatelle ondulées cuisinées avec un mélange de cèpes, girolles et pleurotes, escalope de foie gras de canard poêlée, fleur de sel.

### SCRIGNI *langoustine & gambas*

Pâtes farcies à la langoustine, sauce crustacés parfumée aux agrumes & gambas grillées

### OSSOBUCO DE *Milan*

Jarret de veau mijoté, accompagné d'une touche de gremolata (persillade italienne au citron) et d'un risotto safrané.

## *dessert* AU CHOIX

### PAVLOVA À LA CRÈME DE LIMONE DE *Sicile*

Meringue, crème de citron de Sicile, crème fouettée vanillée et suprême d'agrumes.

### TIRAMISÙ AU *marron glacé*

Crème de marrons, mascarpone et marron glacé.

### LA *Stella*, NOTRE PANDORO FAÇON PAIN PERDU

Pandoro façon pain perdu, accompagné d'une crème glacée au Gianduja - le véritable chocolat du Piémont, né de la rencontre entre le cacao & les noisettes grillées.

## *café ou thé*

PRIX MENU // entrée, plat, dessert et café : 40€ (hors boissons et supplément).  
Menu non disponible pendant le service de la Saint-Sylvestre.

IL RISTORANTE

# *Menu* SAINT-SYLVESTRE BY IL RISTORANTE

*Coupe* DE FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 - DOCG MILLÉSIMÉ  
OU *Cocktail* VIRGIN XMAS

*Farandola* DES FÊTES À PARTAGER

## *Plat au choix*

DOS DE LIEU JAUNE ET RISOTTO AU PROSECCO  
MAFALDINE CÈPES & FOIE GRAS  
SCRIGNI LANGOUSTINE & GAMBAS  
OSSOBUCO DE MILAN

TROU ITALIEN

DÉGUSTATION DE FROMAGES ITALIENS

## *Dessert au choix*

PAVLOVA À LA CRÈME DE LIMONE DE SICILE  
TIRAMISÙ AU MARRON GLACÉ  
LA STELLA, NOTRE PANDORO FAÇON PAIN PERDU

CAFÉ OU THÉ

## *A minuit,*

COUPE DE PROSECCO ET PANETTONE OFFERTS !

PRIX MENU SANS ANIMATION MUSICALE : À PARTIR DE 65€/PERS.  
PRIX MENU AVEC ANIMATION MUSICALE : À PARTIR DE 75€/PERS.

MENU ENFANT : 30€ (ENTRÉE, PLAT, DESSERT À CHOISIR DANS LE MENU (PORTION ENFANT)). BOISSON : UN SOFT.

RENSEIGNEMENTS & RESERVATION AUPRES DE NOS ÉQUIPES  
(CERTAINS RESTAURANTS PROPOSENT LES PLATS DE LA CARTE (SANS GRATINS NI PIZZA))

PRIX NETS AU 01/12/2024.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. « POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE ».