

MENU *San Valentino*

AVEC *amore* BY IL RISTORANTE

Apéritivo

COCKTAIL AMORE OU VIRGIN AMORE

Vodka (avec ou sans alcool), nectar de litchi, sirop de rose et citron.

PLANCHE LOVE à partager

Notre assortiment de spécialités italiennes.

Piatti au choix

RISOTTO SAINT-JACQUES & COMBAVA

Risotto à l'infusion de feuilles de Combava (agrumes rappelant les arômes du citron vert avec des notes de gingembre), noix de Saint-Jacques poêlées.

CAPPELLACCI TARTUFO & PORCINI

Pâtes farcies aux truffes et cèpes, sauce crémée au Marsala et julienne de jambon de Parme grillé.

MAFALDINE CÈPES & FOIE GRAS

Tagliatelle ondulées, cuisinées avec un mélange crémé de champignons et cèpes, escalope poêlée de foie gras de canard - origine France - et fleur de sel.

LIEU JAUNE ALLA NAPOLETANA

Pavé de lieu jaune mijoté dans une savoureuse sauce napolitaine (tomates, ail, olives taggiasche, câpres et anchois), servi avec du riz noir italien.

Dolce

DESSERT LOVE à partager

Chou craquelin XXL, farci à la glace au chocolat noir et à la fraise, crème fouettée San Valentino. Accompagné d'une sauce tiède au chocolat.

MENU APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT & DESSERT :

41€/PERS.*

*Restaurant de Reims-Thillois, Antibes, Nancy, Metz & Rouen : veuillez vous renseigner auprès de notre équipe ou par téléphone pour les détails de réservation et le prix du menu.

L'abus d'alcool est dangereux, pour la santé, à consommer avec modération. «Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière». Prix nets au 01/02/25. Prix des plats vendus seuls : Cocktail Valentina 9€, Planche Love 9€/pers. et Dessert Love 5€/pers. Sauf erreurs d'impression SARL IL RISTO FRANCE agissant pour ses réseaux - RCS LILLE B501701189