

LES FÊTES à déguster



APÉRITIF GOURMAND accompagné de sablés au Parmesan

Coupe de Franciacorta Berlucchi '61 - DOCG millésimé Blanc de blancs - Brut nature. 12cl - **10,00€**

Cocktail Virgin XMAS (jus de pomme, citron, cannelle & touche de miel). 16cl - **10,00€**

ENTRÉE

Farandole des fêtes pour deux personnes, à partager

Notre sélection d'antipasti italiens s'habille pour les fêtes !

Demandez à notre équipe de vous dévoiler sa composition. - **22,00€**

PLATS

Scrigni langoustine & gambas

Pâtes farcies à la langoustine, sauce crustacés parfumée aux agrumes & gambas grillées. - **21,80€**

Mafaldine al tartufo d'inverno

Tagliatelle ondulées sautées à la crème de truffe, champignons et véritable truffe d'hiver rapée. - **23,00€**

Filet de Chateaubriand façon Rossini*

Filet de boeuf Chateaubriand (VBF) surmonté de foie gras poêlé, lamelles de truffe aestivum et réduction de vin Lambrusco rouge. Accompagné d'un écrasé de pommes de terre. - **29,80€**

Focaccia Festiva

Camembert di Bufala rôti posé sur une focaccia moelleuse, poêlée de poire rôtie, noisettes torréfiées & truffes. Accompagné d'une salade de jeunes pousses. - **20,50€**

DESSERTS

Pavlova di natale

Meringue, boule de glace au Gianduja et tartare de mangue. - **9,00€**

Maritzo castagnello

Petite brioche romaine garnie de glace fior di latte et de crème fouettée vanillée. Agrémentée d'un sirop de thé aux épices de Noël, d'une crème de châtaignes et de morceaux de châtaignes glacées. - **9,00€**

Menu **BUON NATALE***

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT

29,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

37,00€

*Plats et desserts au choix dans la sélection «les fêtes à déguster». Supplément de 8€ pour le filet de Chateaubriand façon Rossini.

L'entrée du menu est la farandole des fêtes en version individuelle (11,00€).