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. - à partir de **21,80€**

Mafaldine al tartufo d'inverno
Tagliatelle ondulées sautées à la crème de truffe, champignons et véritable truffe d'hiver rapée. **-** à partir de **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. - à partir de **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. - à partir de **20,50€**

DESSERTS

Pavlova di natale
Meringue, boule de glace au Gianduja et tartare de mangue. - à partir de **9,00€**

Tiramisù passion des fêtes
Tiramisù au chocolat blanc et au fruit de la passion. - à partir de **9,00€**

Menu BUON NATALE*

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT
À PARTIR DE 29,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
À PARTIR DE 37,00€

*Supplément de 8€ pour le filet de Chateaubriand façon Rossini.
L'entrée du menu est la farandole des fêtes en version individuelle (11,00€).

SOIRÉE *Saint-Sylvestre*

Coupe DE FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 - DOCG MILLÉSIMÉ ou *Cocktail* VIRGIN XMAS
accompagné de petits sablés au Parmigiano Reggiano.

FARANDOLE DES *fêtes*
Assortiment d'antipasti festifs à partager.

Plat AU CHOIX

RISOTTO SAINT-JACQUES *& gambas*
Risotto safrané selon la traditionnelle recette de Milan, noix de Saint-Jacques et gambas poêlées.

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.

TROU ITALIEN - sorbet citron & limoncello

ASSIETTE *dégustation* DE FROMAGES ITALIENS

Dessert AU CHOIX

PAVLOVA DI *Natale*
Meringue, boule de glace au Gianduja et tartare de mangue.

TIRAMISÙ *passion* DES FÊTES
Tiramisù au chocolat blanc et au fruit de la passion.

Café OU *thé*

À minuit, COUPE DE PROSECCO ET PANETTONE OFFERTS !

PRIX MENU : À PARTIR DE 60€ SANS ANIMATION - A PARTIR DE 69€ AVEC ANIMATION - MENU ENFANT : 30€
RENDEZ-VOUS SUR LA PAGE DE DE VOTRE RESTAURANT POUR CONSULTER LES SPECIFICITÉS DE VOTRE SOIRÉE/MENU
- MENU NON DISPONIBLE DANS LE RESTAURANT DE LA GARDE -

il Ristorante

Prix nets au 01/11/2025. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. « Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière »

Prix trou italien vendu seul : 7€. SARL Il Risto France agissant pour ses réseaux - RCS Lille B501701189