LES FÊTES *à déguster*

APÉRITIF *accompagné de sablés au Parmesan*

Coupe de Franciacorta Berlucchi '61 - DOCG millésimé Blanc de blancs - Brut nature. 12cl

Cocktail Amaretto XMAS 16cl
Liqueur d'Amaretto, Prosecco, jus d'orange.

Cocktail Virgin XMAS 16cl
Jus de pomme, citron, cannelle, touche de miel.

ENTRÉES

Farandole festiva *pour 2 personnes, à partager*
La farandole piccola s'habille pour les fêtes

Saumon fumé & pandoro grillé.

PLATS

Mezzelune orangées au homard
Ravioli farcis au homard et crevettes, sauce crustacés parfumée au Grand Marnier, zestes d'orange & chips de fenouil.

Pavé de lieu jaune & sauce bollicine
Pavé de lieu jaune & sa sauce crémée parfumée au Prosecco. Servi avec des légumes rôtis d'hiver.

Filet de Chateaubriand façon Rossini
Filet de boeuf Chateaubriand (VBF), foie gras poêlé, touche de truffe & écrasé de pommes de terre.

Camembert truffé à l'italienne
Camembert di Bufala rôti posé sur une focaccia moelleuse, poêlée de champignons parfumée à la truffe. Accompagné d'une salade verte.

DESSERTS

Pavlova des fêtes
Meringue, crème de citron, crème fouettée & suprême d'agrumes de saison.

Panettone & crema
L'incontournable desserts des fêtes italiennes, servi avec notre crème au mascarpone.

*Un menu spécial « Fêtes à déguster » est également proposé dans nos restaurants. Sa sélection varie selon les établissements. Pour en savoir plus, renseignez-vous directement auprès de votre restaurant.

il RISTORANTE

SOIRÉE *Saint-Sylvestre*

FARANDOLE DES FÊTES - Assortiment d'antipasti festifs à partager.

Plat au choix

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. Version végétarienne possible.

MEZZELUNE ORANGÉES AU HOMARD
Ravioli farcis au homard et crevettes, sauce crustacés parfumée au Grand Marnier, zestes d'orange & chips de fenouil.

OSSOBUCO DE MILAN
Jarret de veau mijoté, touche de gremolata (persillade italienne au citron) & risotto safrané.

FILET CHATEAUBRIAND FAÇON ROSSINI*
Filet de boeuf Chateaubriand (VBF), foie gras poêlé, touche de truffe & écrasé de pommes de terre.

TROU ITALIEN - sorbet citron & limoncello

ASSIETTE DÉGUSTATION DE FROMAGES ITALIENS

Dessert au choix

PAVLOVA DES FÊTES
Meringue, crème de citron, crème fouettée & suprême d'agrumes de saison.

TIRAMISÙ CARAMELO & PERA
Mascarpone, poires rôties, caramel & biscuits au chocolat.

CAFÉ *ou* **THÉ**

ANIMATION MUSICALE & *à minuit,* **COUPE DE PROSECCO ET PANETTONE OFFERTS !**

PRIX DU MENU : À PARTIR DE 50 € SANS ANIMATION ET DE 60 € AVEC ANIMATION.
Rendez-vous sur la page de votre restaurant pour consulter les spécificités de votre menu.
Menu non disponible dans les restaurants deToulon La Garde, Nancy et Metz.

il RISTORANTE

Prix nets au 01/11/2026. Sauf erreurs d'impression. SARL Il Risto France agissant pou rses réseaux - RCS Lille B501701189. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. «Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière ». www.mangerbouger.fr