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