



# Menu Di Capodanno

## AMUSE-BOUCHE

### Involtini sfiziosi

Roulé de bresaola farci au mascarpone, ricotta, ciboulette, roquette

Option végétarienne : roulé d'aubergine

## ENTRÉES

### Tartine d'inverno Arancini al tartufo

18€

Pain-raisin toasté, stracciatella, saumon fumé à l'aneth et citron Option végétarienne : pain-raisin toasté, tapenade d'artichaut et truffe noire

### Astice al burro

25€

Demi-homard au beurre et fines herbes

### Bloc de Foie Gras

22€

Toasts grillés, confiture de figue

### Vellutata di zucca

16€

Velouté de courge, speck croustillant, copeaux de parmesan Option végétarienne : sans speck

### Gamberetti in salsa cocktail

20€

Crevettes à la sauce cocktail

### Burrata

20€

Jambon de Parme ou Légumes Grillés

## PLATS

### Risotto Natalizio

28€

Avec risotto potimarron et Stracciatella

### Scaloppina au Foie Gras

25€

Escalope de veau, sauce au gorgonzola et bloc de foie gras, accompagnée par des linguines au beurre

### Tagliata di manzo

30€

Entrecôte de boeuf sur un lit de roquette, tomates cerises et pommes de terre grenaille rôties ou

Entrecôte de bœuf à la crème de truffe, sur une crème de cèpes et champignons et accompagné pommes de terre grenaille rôties.

### Linguine allo scoglio

28€

Linguine aux gambas, moules, palourdes et Saint-Jacques

### Ravioli del bosco

22€

Ravioli ricotta épinard, sauce gorgonzola et girolles sautées

### Osso-Buco di Vitello

30€

Avec risotto potimarron et stracciatella

### Lasagna bolognese

20€

Lasagnes sauce bolognese, roquette

## DESSERTS

### Tiramisu

10€

### Panna Cotta aux fruits rouges

10€

### Sgroppino

10€

Sorbet citron, vodka, prosecco

### Cheese Cake

12€

Tarte aux fromages



## VINS BLANCS

|                                                                  |                |              |
|------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>PINOT GRIGIO</b><br>Cépage: Pinot Grigio - Région: Friuli     | 12cl: 7,00€    | 75cl: 30,00€ |
| <b>SOAVE</b><br>Cépage: Tocai, Pinot Blanc - Région: Veneto      | 37,5cl: 18,00€ | 75cl: 35,00€ |
| <b>VIPRA BIANCO</b><br>Cépage: Merlot, Sangiovese Région: Umbria | 12cl: 7,00 €   | 75cl: 28,00€ |

## VINS ROUGES

|                                                                                                  |                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>CORIBANTE</b><br>Cépage: Syrah, Malvasia Région: Puglia                                       | 12cl: 7,00€    | 75cl: 33,00€ |
| <b>VILLA CARDINI</b><br>Cépage: Nero d'Avola - Région: Sicilia                                   | 12cl: 7,00€    | 5cl: 29,00€  |
| <b>MONTEPULCIANO</b><br>Cépage: Montepulciano D'Abbruzzo - Région: Abbruzzo                      | 12cl: 7,00€    | 75cl: 34,00€ |
| <b>CHIANTI CLASSICO</b><br>Cépage: Sangiovese - Région: Toscana                                  | 37,5cl: 16,00€ | 75cl: 30,00€ |
| <b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b><br>Cépage: Sangiovese - Région: Toscana - fruité et baies sauvages | 37,5cl: 35,00€ | 75cl: 68,00€ |

## VINS ROSÉS

|                                                                                            |                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>PINOT GRIGIO</b><br>Cépage: Pinot Grigio 95% Merlot 5% - Région: Friuli                 | 12cl: 6,00€    | 75cl: 29,00€ |
| <b>CÔTES DE PROVENCE</b><br>Cépage: Grenache, Syrah, Vermentino - Région: Provence, France | 12cl : 7,00€   | 75cl: 32,00€ |
| <b>BARDOLINO</b><br>Cépage: Corvino, Rondinetta, Molinara - Région: Veneto                 | 37,5cl: 16,00€ | 75cl: 30,00€ |

## APERITIVI, BIBITE

|                                                                                         |       |       |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------------|
| <b>MOJITO</b>                                                                           |       |       | 10,00€      |
| <b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>                                                               |       |       | 10,00€      |
| <b>SPRITZ CARATELLO</b> Aperol, prosecco et eau gazeuse                                 |       | 35cl  | 10,00€      |
| <b>SPRITZ BASILICO</b> Basilic, sucre de canne, crème de pêche, prosecco, fruits rouges |       | 35cl  | 10,00€      |
| <b>ESPRESSO MARTINI</b>                                                                 |       |       | 8,00 €      |
| <b>KIR PROSECCO</b>                                                                     |       |       | 7,00 €      |
| <b>COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, ORANGINA, JUS DE FRUITS</b>                              |       | 33cl  | 4,00 €      |
| <b>ACQUA SANTA LUCIA</b> Plate ou gazeuse / flat or fizzy mineral                       | 50cl: | 4,00€ | 1Lt: 7,50 € |
| <b>BIRRA</b> Beer                                                                       |       | 33cl  | 4,50 €      |

## CAFFÉ & DIGESTIVI

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| <b>GRAPPA, LIMONCELLO, AMARETTO, SAMBUCA, COGNAC</b> | 7.00€ |
| <b>ESPRESSO, RISTRETTO, LUNGO ou MACCHIATO</b>       | 2.50€ |
| <b>EXPRESSO DOPPIO, CAFFÉ CON LATTE, THÉ, TISANE</b> | 4.50€ |
| <b>CAPPUCCINO</b>                                    | 7.00€ |