

# **MENU DE FETES 2017**

## Nos entrées froides (antipasti) à 10,00 €

**Notre foie gras de canard cuit en terrine**  
petite gelée de vin cuit de Sicile

**Ou**

**Tartare de saumon aux tomates confites**  
Et petits dés de clémentines

\*\*\*\*\*

## Nos entrées chaudes (primi piatti) à 13,00 €

**Nage de ravioles aux truffes**  
coulis de parmesan

**Ou**

**Brochette de Gambas et Saint-Jacques**  
Sur un lit de piperade en vinaigrette

\*\*\*\*\*

## Nos plats chauds (secondi piatti) à 17,00 €

**Suprême de poulet chemisé au jambon de Parme**  
braisé dans une crème au gorgonzola et truffes

**Ou**

**Porchetta rotie**  
Sauce crémée aux morilles

Garniture de pâtes fraîches et légumes pour chaque plat

\*\*\*\*\*

## Notre dessert (dolce) à 4,00 €

**Le tiramisu en verrine**  
au café traditionnel et amaretto

**Le menu complet (antipasti, primi, secondi et dessert): 39,00 € par personne**

1 bouteille de Sangiovese offerte par multiple de 4 menus achetés.

**réservations avant le 20 décembre pour Noël et le 27 décembre pour le réveillon du jour de l'an**