

# Menu Capo d'Anno 2023 - 85€

*Entrée, plat et dessert au choix sur la carte avec une coupe de Champagne*  
*Starter, main course & dessert of your choice on the menu*  
*& a glass of Champagne*

## \*\*\* Antipasti \*\*\*

### ARANCINI CREME DE TRUFFE & FOIE GRAS

Riz, mozzarella, crème de truffe, foie gras et pain grillé / *Rice, mozzarella, truffle cream, foie gras, toasted bread* 25,00€

### ARAGOSTA IN FESTA

Langouste avec salade de mesclun et mayonnaise / *Lobster with mesclun salad and mayonnaise* 25,00 €

### BELLA BURRATA

Burrata, crème de truffe, légumes grillés OU jambon de Parme /  
*Burrata, truffle cream, grilled vegetables OR Parma ham* 25,00 €

### GAMBERONI

Gambas grillées et toast avec avocat / *King prawns and toast with avocado* 25,00 €

### BLOC DE FOIE GRAS

Foie gras avec pain grillé et confiture de figue / *Foie gras with toasts and figs jam* 25,00 €

### SALMONE GRAVLAX

Saumon façon gravlax, courgettes grillées et pain grillé / *Gravlax salmon, grilled zucchini and toasts* 25,00 €

## \*\*\* Plats \*\*\*

### PENNE MILLE COLORI

Crème de courge, stracciatella, tomates, scamorza, parmesan, amandes effilées, estragon  
*Pumpkin, stracciatella, tomatoes, scamorza, parmesan, almonds, tarragon* 35,00 €

### ARAGOSTA

Langouste avec penne et sauce tomate / *Lobster with penne and tomato sauce* 35,00 €

### SCALOPPINA

Escalope de veau avec sauce au foie gras et gnocchi / *Veal escalope with foie gras sauce and gnocchi* 35,00 €

### RISOTTO VONGOLE

Risotto aux vongole, crème d'asperges et safran / *Risotto with clams, asparagus cream and saffron* 35,00 €

### RAVIOLI FOIE GRAS

Ravioli ricotta épinards avec foie gras, sauce gorgonzola / *Ricotta spinach ravioli with foie gras, gorgonzola sauce* 35,00€

### ENTRECÔTE GRILLÉE

Entrecôte sauce foie gras et pâtes au gorgonzola / *Grilled rib steak with foie gras sauce and gorgonzola pasta* 35,00 €

### LINGUINE FRUTTI DI MARE

Linguine, langoustines, gambas, Saint-Jacques, palourdes, ail, persil, vin blanc /  
*Linguine, langoustines, shrimps, scallops, clams, garlic, parsley, white wine* 35,00 €

## \*\*\* Desserts \*\*\*

**BABA LIMONCELLO** avec glace vanille / *with vanilla ice cream* 15,00 €

**TIRAMISÙ** Mascarpone, œufs, café, biscuits, cacao / *Mascarpone, eggs, coffee, sponge cake, cocoa* 15,00 €

**PANNA COTTA** Cooked vanilla cream / *Crème cuite à la vanille* 15,00 €

**BUCHE DE NOEL** French Christmas cake 15,00 €

**PANETTONE** avec glace vanille / *with vanilla ice cream* 15,00 €

**FLUTE LIMONCELLO** Sorbet au citron, prosecco et vodka / *Lemon sorbet, prosecco, vodka* 15,00 €

### \*\*\* Vins Blancs \*\*\*

PINOT GRIGIO Cépage: Pinot Grigio - Région: Friuli	12cl: 7,00 €	75cl: 30,00 €
SOAVE Cépage: Tocai, Pinot Blanc - Région: Veneto	37,5cl: 18,00 €	75cl: 35,00 €
VIPRA BIANCO Cépage: Merlot, Sangiovese Région: Umbria	12cl: 6,00 €	75cl: 28,00 €

### \*\*\* Vins Rouges \*\*\*

CORIBANTE Cépage: Syrah, Malvasia Région: Puglia	12cl: 7,00 €	75cl: 33,00 €
VILLA CARDINI Cépage: Nero d'Avola - Région: Sicilia	12cl: 6,00 €	75cl: 29,00 €
MONTEPULCIANO TENUTA ULISSE Cépage: Montepulciano D'Abbruzzo - Région: Abbruzzo	12cl: 7,00 €	75cl: 34,00 €
CHIANTI CLASSICO Cépage: Sangiovese - Région: Toscana	37,5cl: 16,00 €	75cl: 30,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO Cépage: Sangiovese - Région: Toscana - fruité et baies sauvages	37,5cl: 35,00 €	75cl: 68,00 €

### \*\*\* Vins Rosés \*\*\*

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

### \*\*\* Aperitívi, Bibíte \*\*\*

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

### \*\*\* Caffé & Digestívi \*\*\*

GRAPPA, LIMONCELLO, AMARETTO, SAMBUCA, COGNAC		7.00 €
ESPRESSO, RISTRETTO, LUNGO ou MACCHIATO		2.50 €
EXPRESSO DOPPIO, CAFFÉ CON LATTE, THÉ, TISANE		4.50 €
CAPPUCCINO		7.50 €