



Menu De Noël 2025

AMUSE-BOUCHE

Involtini sfiziosi

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

Option végétarienne : roulé d'aubergine

ENTRÉES

Arancini al tartufo

13€

Boule de riz croustillante farcie
au fromage et aux truffes

Tartine d'inverno

16€

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

Bloc de Foie Gras

18€

Toasts grillés, confiture de figue

Vellutata di zucca

14€

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

Gamberetti in salsa cocktail

18€

Crevettes à la sauce cocktail

Astice al burro

22€

Demi-homard au beurre et fines herbes

PLATS

Ravioli del bosco

23€

Ravioli ricotta épinard, sauce
gorgonzola et girolles sautées

Arrosto di Natale

28€

Rôti de poulet aux herbes, jus de viande,
champignons sautés et pomme
de terre grenaille rôties

Risotto Natalizio

30€

Gambas, crème d'asperge et stracciatella

Lasagna bolognese

20€

Lasagnes sauce bolognese, roquette

Scaloppina au Foie Gras

25€

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

Linguine allo scoglio

27€

Linguine aux fruits de mer

Tagliata di manzo

30€

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

Entrecôte de boeuf sur une crème de cèpes,
champignons sautés et pomme de terre grenaille rôties

DESSERTS

Bûche de Noël

12€

Tiramisu

10€

Sgroppino

13€

Sorbet citron, vodka, prosecco

Panna Cotta aux fruits rouges

10€



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: 7,00 €	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: 7,00€	5cl: 29,00€
MONTEPULCIANO 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€

APERITIVI, BIBITE

MOJITO		10,00€
COUPE DE CHAMPAGNE		10,00€
SPRITZ CARATELLO Aperol, prosecco et eau gazeuse	35cl	10,00€
SPRITZ BASILICO Basilic, sucre de canne, crème de pêche, prosecco, fruits rouges	35cl	10,00€
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 & DIGESTIVI

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



Christmas Menu 2025

AMUSE-BOUCHE

Involtini sfiziosi

Bresaola rolls with mascarpone, ricotta, chives, and arugula

Vegetarian option: eggplant rolls

STARTERS

Arancini al tartufo

13€

Crispy rice balls filled with cheese and truffles

Tartine d'inverno

16€

Toasted raisin bread, stracciatella, smoked salmon with dill and lemon Vegetarian option: toasted raisin bread with artichoke tapenade and black truffle

Foie Gras Block

18€

Grilled toasts, fig jam

Vellutata di zucca

14€

Pumpkin velouté, crispy speck, parmesan shavings Vegetarian option: without speck

Gamberetti in salsa cocktail

18€

Shrimps in cocktail sauce

Astice al burro

22€

Half lobster with butter and fine herbs

MAIN COURSES

Ravioli del bosco

23€

Ricotta and spinach ravioli with gorgonzola sauce and sautéed chanterelles

Arrosto di Natale

28€

Herb-roasted chicken, meat jus, sautéed mushrooms and roasted baby potatoes

Risotto Natalizio

30€

Prawns, asparagus cream and stracciatella chees

Lasagna bolognese

20€

Lasagna with Bolognese sauce, arugula salad

Scaloppina au Foie Gras

25€

Veal escalope with gorgonzola sauce & foie gras block, served with buttered linguine

Linguine allo scoglio

27€

Linguine with mixed seafood

Tagliata di manzo

30€

Beef entrecôte on a bed of arugula, cherry tomatoes, and roasted baby potatoes or

Beef entrecôte on a bed of porcini mushrooms cream, sautéed mushrooms and roasted baby potatoes

DESSERTS

Bûche de Noël

12€

Tiramisu

10€

Sgroppino

13€

Lemon sorbet with vodka and prosecco

Panna cotta with red fruits

10€



WHITE WINES

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

RED WINES

CORIBANTE Grape variety: Syrah, Malvasia Region: Puglia	12cl: 7,00€	75cl: 33,00€
VILLA CARDINI Grape variety: Nero d'Avola - Region: Sicilia	12cl: 7,00€	5cl: 29,00€
MONTEPULCIANO Grape variety: Montepulciano D'Abbruzzo - Region: Abbruzzo	12cl: 7,00€	75cl: 34,00€
CHIANTI CLASSICO Grape variety: Sangiovese - Region: Toscana	37,5cl: 16,00€	75cl: 30,00€
BRUNELLO DI MONTALCINO Grape variety: Sangiovese - Region: Toscana - fruity and wild berries	37,5cl: 35,00€	75cl: 68,00€

ROSÉ WINES

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

APERITIFS, SOFT DRINKS

MOJITO		10,00€
COUPE DE CHAMPAGNE		10,00€
SPRITZ CARATELLO Aperol, prosecco, and sparkling water	35cl	10,00€
SPRITZ BASILICO Basil, cane sugar, peach cream, prosecco, red berries	35cl	10,00€
ESPRESSO MARTINI		8,00 €
KIR PROSECCO		7,00 €
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, ORANGINA, JUS DE FRUITS	33cl	4,00 €
ACQUA SANTA LUCIA Still or sparkling mineral water	50cl: 4,00€	1Lt: 7,50 €
BIRRA Beer	33cl	4,50 €

CAFFÉ & DIGESTIVI

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