



Menu Du Nouvel An 2026

Amuse-bouche, Entrée, Plat, Dessert et une coupe de champagne

AMUSE-BOUCHE

Involtini sfiziosi

Roulé de bresaola farci au mascarpone, ricotta, ciboulette, roquette
Option végétarienne : roulé d'aubergine

Menu à
75€



ENTRÉES

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

18€

Astice al burro

25€

Demi-homard au beurre et fines herbes

Arancini al tartufo

15€

Boule de riz croustillante farcie
au fromage et aux truffes

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

Bloc de Foie Gras

22€

Toasts grillés, confiture de figue

PLATS

Risotto Natalizio

32€

Avec risotto potimarron
et Stracciatella

Scaloppina au Foie Gras

27€

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

Tagliata di manzo

32€

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

30€

Linguine aux gambas, moules, palourdes et Saint-Jacques

Ravioli del bosco

25€

Ravioli ricotta épinard, sauce gorgonzola
et girolles sautées

Arrosto di Natale

30€

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

Osso-Buco di Vitello

35€

Avec risotto potimarron et stracciatella

Lasagna bolognese

22€

Lasagnes sauce bolognese, roquette

DESSERTS

Bûche de Noël

13€

Tiramisu

12€

Sgroppino

13€

Sorbet citron, vodka, prosecco

Panna Cotta aux fruits rouges

12€



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: Abruzzo

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€

1L

7,50 €

BIRRA Beer

33cl

4,50 €

CAFFÉ & DIGESTIVI

GRAPPA, LIMONCELLO, AMARETTO, SAMBUCA, COGNAC

7,00€

ESPRESSO, RISTRETTO, LUNGO ou MACCHIATO

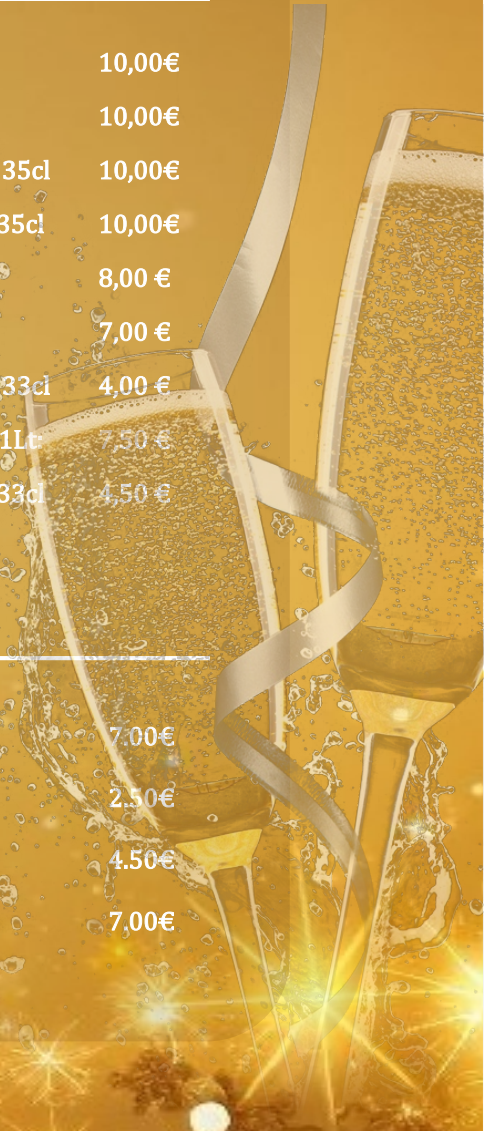
2,50€

EXPRESSO DOPPIO, CAFFÉ CON LATTE, THÉ, TISANE

4,50€

CAPPUCCINO

7,00€





New Year Menu 2026

Amuse-bouche, Starter, Main Course, Dessert and a glass of champagne

AMUSE-BOUCHE

Involtini sfiziosi

Bresaola rolls with mascarpone, ricotta, chives, and arugula

Vegetarian option: eggplant rolls

Menu
75€



ENTRÉES

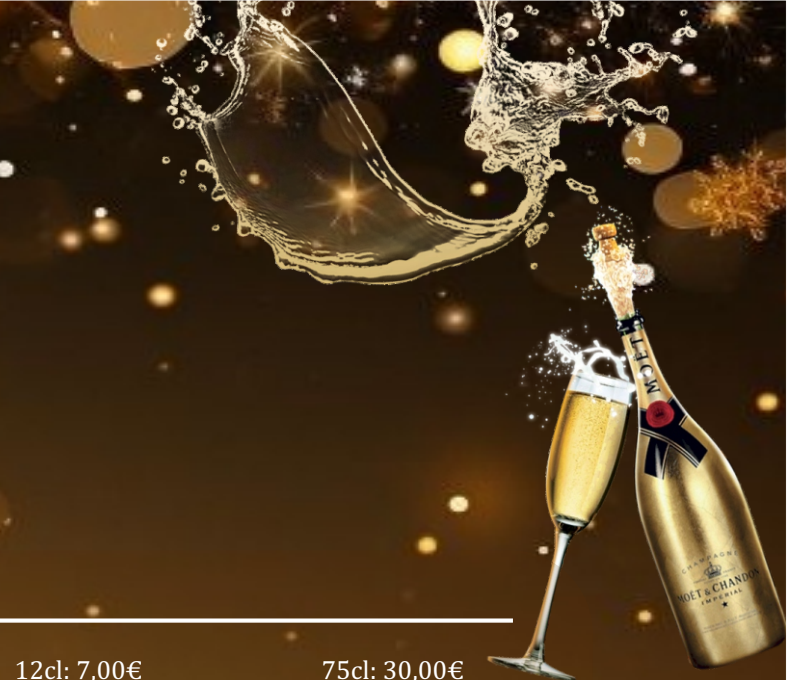
Tartine d'inverno	18€	Vellutata di zucca	16€
Toasted raisin bread, stracciatella, smoked salmon with dill and lemon Vegetarian option: toasted raisin bread, artichoke tapenade and black truffle		Creamy pumpkin soup, crispy speck, parmesan shavings Vegetarian option: without speck	
Astice al burro	25€	Gamberetti in salsa cocktail	20€
Half lobster with butter and fine herbs		Shrimp in cocktail sauce	
Arancini al tartufo	15€	Burrata	20€
Crispy rice ball stuffed with cheese and truffles		Parma ham or grilled vegetables	
		Foie Gras Block	22€
		Grilled toasts, fig jam	

PLATS

Risotto Natalizio	32€	Linguine allo scoglio	30€
Served with pumpkin risotto and stracciatella		Linguine with prawns, mussels, clams, and scallops	
Scaloppina au Foie Gras	27€	Ravioli del bosco	25€
Veal escalope with gorgonzola sauce and a block of foie gras, served with buttered linguine		Ricotta and spinach ravioli with gorgonzola sauce and sautéed chanterelle mushrooms	
Tagliata di manzo	32€	Arrosto di Natale	30€
Beef ribeye steak on a bed of arugula, cherry tomatoes, and roasted baby potatoes		Herb-roasted chicken, pan juices, sautéed mushrooms, and roasted baby potatoes	
or		Osso-Buco di Vitello	35€
Beef ribeye steak with truffle cream, on a porcini mushroom cream and mixed mushrooms, served with roasted baby potatoes		Served with pumpkin risotto and stracciatella	
		Lasagna bolognese	22€
		Lasagna with Bolognese sauce, arugula	

DESSERTS

Bûche de Noël	13€	Sgroppino	13€
		Lemon sorbet with vodka and prosecco	
Tiramisu	12€	Panna cotta with red fruits	12€



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€