

## MENUS D'AFFAIRES – SUGGESTIONS POUR GROUPES DE 8 PERSONNES MINIMUM

Sur commande uniquement

### Menu n° 1 - Italiano DOC

#### Entrata

##### **Antipasto all'italiana**

Vari salumi e formaggi italiani, olive e Burrata

*Entrée à l'italienne composée de diverses charcuteries et fromages italiens, olives et Burrata*

#### Primo

##### **Paccheri alla Calabrese**

Con Melanzane fritte, Salsiccia al finocchietto, Pecorino DOP, e Nduja calabrese

*Paccheri à la calabraise avec Aubergines frites, Saucisse au fenouil, Pecorino et Nduja de Calabre*

#### Secondo

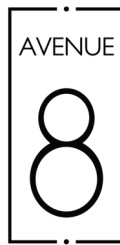
##### **Cotoletta alla Milanese**

Con patate al rosmarino

*Escalope de veau panée à la Milanaise avec ses pommes de terre au romarin*

<i>Entrata &amp; Primo :</i>	49.-
<i>Entrata &amp; Secondo :</i>	54.-
<i>Entrata, Primo &amp; Secondo :</i>	69.-





## MENUS D'AFFAIRES – SUGGESTIONS POUR GROUPES DE 8 PERSONNES MINIMUM

Sur commande uniquement

### Menu n° 2 - Tutti a mare

#### Entrata

##### **Insalata di polpo alla Siciliana**

*Salade de poulpe à la Sicilienne*

#### Primo

##### **Linguine allo scoglio**

*Linguine aux fruits de mer*

#### Secondo

##### **Tagliata di Tonno in crosta di pistacchio**

*Con patate al rosmarino e cipolle in agrodolce*

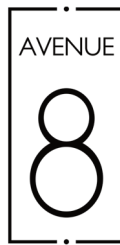
*Tranche de Thon en croute de pistaches avec ses pommes de terre au romarin et oignons aigres-doux*

*Entrata & Primo :* 50.-

*Entrata & Secondo :* 55.-

*Entrata, Primo & Secondo :* 70.-





## MENUS D'AFFAIRES – SUGGESTIONS POUR GROUPES DE 8 PERSONNES MINIMUM

Sur commande uniquement

### Menu n° 3 - Tutto di Tartufo

#### Entrata

##### **Vellutata di Zucca**

Con Stracciatella di burrata pugliese e crostini al tartufo

*Velouté de courge avec stracciatella di burrata des Pouilles et croutons à la truffe*

#### Primo

##### **Risotto al tartufo nero**

*Risotto à la truffe noire*

#### Secondo

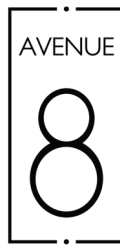
##### **Tagliata di manzo**

Con Rucola, Parmiggiano Regiano e Tartufo nero

*Tagliata de bœuf avec Roquette, Parmesan et Truffe noire*

<i>Entrata &amp; Primo :</i>	58.-
<i>Entrata &amp; Secondo :</i>	67.-
<i>Entrata, Primo &amp; Secondo :</i>	91.-





## MENUS D'AFFAIRES – SUGGESTIONS POUR GROUPES DE 8 PERSONNES MINIMUM

Sur commande uniquement

### Menu n° 4 Colori d'autunno (disponible jusqu'au 8 décembre)

#### Entrata

##### **Finferli in padella & Polenta**

*Fricassée de chanterelles fraîches & galette de polenta gratinée*

#### Primo

##### **Risotto alla Zucca**

*Courge, speck dell'Alto Adige croquant & crème de gorgonzola*

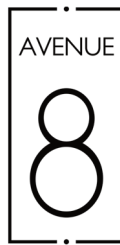
#### Secondo

##### **Filetto di Cinghiale**

*Filet de sanglier au poivre vert & Pommes de terre au four*

<i>Entrata &amp; Primo :</i>	45.-
<i>Entrata &amp; Secondo :</i>	56.-
<i>Entrata, Primo &amp; Secondo :</i>	69.-





MENUS D'AFFAIRES – SUGGESTIONS POUR GROUPES DE 8 PERSONNES MINIMUM  
Sur commande uniquement

Menu n° 5 « U Sicilianu »

**Antipasto alla siciliana**

*Assortiment de charcuteries, fromages & Diverses spécialités siciliennes chaudes et froides*



**Involtini di melanzane alla Norma**

*Macaroni frais faits maison, enrobés d'aubergines gratinées, sauce tomate et ricotta*



**Grigliata mista siciliana**

*Bracciolettine (paupiettes de bœuf pané et fromage en brochette), Saucisse sicilienne au fenouil et costines de porc  
Pommes grenaille au four*

*Menu complet : 66.- pp*

