

# RISOTTO

## aux bolets

Le soir  
seulement

apprêté dans la meule de  
Parmeggiano à votre table



# SUGGESTIONS

## **RISOTTO AUX BOLETS**

**27.-**

Apprêté dans la meule de Parmigiano Reggiano  
à votre table (le soir uniquement)

\* \* \*

## **PENNE AUX MORILLES & POULET**

**25.-**

Crème, morilles et émincé de poulet

\* \* \*

## **INVOLTINI DI MELANZANE AL FORNO**

**24.-**

Aubergines roulées avec du jambon cuit, basilic, provola affumicata  
sauce tomate, gratinées au four, rucola et copeaux de parmesan

\* \* \*

## **PENNE LA RUOTA**

**27.-**

Sauce tomate, crème, bisque de homard, tomates cerise, basilic,  
queues de crevettes et scampi décortiquées, chair de crabe, recouvert de  
pâte à pizza et cuit à l'étouffé au four

# VIN DU MOIS

## **MARMORELLE ROSSO**

*Pays : Italie Régions : Salento*

*Cépages : Negroamaro*

*Année : 2013*

1dl 4.80    Bouteille 33.00

TVA 8% INCLUS