

RISOTTO

aux chanterelles fraîches

Le soir
seulement

apprêté dans la meule de
Parmeggiano à votre table



SUGGESTIONS

RISOTTO AUX CHANTERELLES FRAICHES 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

* * *

TAGLIATELLE AUX CHANTERELLES FRAICHES 24.-

Chanterelles fraîches, tomates cerises, ail, oignons, basilic

* * *

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

* * *

PIZZA BURRATA 26. -

Sauce tomate San Marzano D.O.P, mozzarella, jambon de parme, burrata

VIN DU MOIS

ADEGA MAYOR

Pays : Portugal Régions : Alentejo

Cépages : Aragonez, Alicante Bouchet, Touriga National

Année : 2016 Reserva

1dl 4.80 Bouteille 33.00

TVA 7,7% INCLUS