



COCKTAILS & APÉRITIFS DE FÊTES

Le célèbre Bellini	11 €
Coupe de Franciacorta	14 €
Borsalino	12 €

SÉLECTION DE GRANDS VINS AU VERRE

Vins blancs

Langhe Bianco «Marin» DOC 2017, Fontanafredda / Piémont Cépages: Nascetta, Riesling	11.90 €
Soave DOC 2021, Bertani / Vénét Cépage: Garganega	9.50 €
Turrano Bosco del Merlo DOC 2022, Bosco del Merlo / Veneto Cépage: Sauvignon blanc	8.90 €

Vins rouges

Serralunga d'Alba «Barolo», DOCG 2016, Fontanafredda / Piémont Cépage: 100 % Nebbiolo	15.90 €
Ripasso della Valpolicella «Riserva Catullo» IGT 2020, Bertani / Veneto Cépage : 80 % Corvina 20% Rondinella	13.90 €
«Secco Vintage» IGT 2016, Bertani / Verona Cépages: 80% Corvina, 10% Sangiovese Grosso, 5% Syrah, 5% Cabernet sauvignon	11.90 €



MERRY CHRISTMAS



SUGGESTIONS D'HIVER

Entrées froides

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques et son gel de poire
Sorbet de gorgonzola - **18.50 €**

ou

Cannelloni de tomates "San Marzano"
à la farce de homard et ricotta - **21.90 €**



Entrées chaudes

Panna cotta de pecorino et sa compotée de chicons
et figues - **16.90 €**

ou

Risotto de céleri boule et sa pancetta croustillante - **22.80 €**

Plats chauds

Médaille d'agneau revisité, façon "Rossini" - **28.90 €**

ou

Saumon en robe d'oseille, sauté de légumes méditerranéens - **26.50 €**



Desserts

Tiramisu version stracciatella et coeur de poire coulant - **11 €**

ou

La traditionnelle bûche de l'an neuf, version panettone - **12 €**

