

LE MENU COMPREND

- Buffet de salades.
- Plat principal (1 au choix).
- Dessert (1 au choix).
- Rouge, blanc ou rose vin de la maison (1 bouteille/tableau).
- * Si vous souffrez d'allergies alimentaires, demandez à votre serveur.
- * Les clients sans reservation y de être invité: Prix du dîner 30 €/personne (Tout inclus et MP 50% de réduction).
- * Boissons non comprises en Demi-pension.

ANTIPASTI BUFFET

- Carpaccio de ternera: avec flocons de parmesan, quartiers de pamplemousse, huile d'olive, sel, poivre et basilic.
- Salade Caprese: tomate, fromage mozzarella, fior di latte, crème au basilic, huile, sel et poivre.
- Nonna Salad: mélange de laitue, tomates séchées, feuilles de parmesan, thon, poivrons grillés et olives calabraises.
- Antipasto de légumes: cipolline borettane, aubergines, tomates séchées.
- Antipasto de moules: légumes, ail, huile d'olive, tomate, piment.
- Sélection de choux, laitue et crudites: laitue, tomate, thon, oignon, maïs, olives noires, olives vertes, tranches de betterave au parmesan.

FROMAGE ET VARIATIONS DE COUPES DE SAUCISSES

- Provolone, Taleggio, Gorgonzola, Asiago, Parmigiano.
- Prosciutto di Parma, mortadelle, bresaola, coppa, salami milano, speck.

FOCACCIA

- Classique: ail, romarin.
- "Marinara": tomate, romarin et ail.

SOUPE

- Soupe aux tomates et à l'huile de basilic.
- Crème de courgettes au ricotta fumé et pépites de pain.

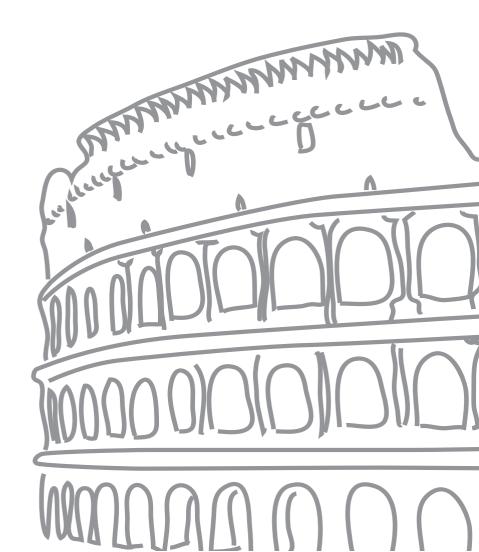
PASTA

Choisissez les pâtes que vous voulez:

- Spaghetti.
- Tagliatelles.
- Tagliolini.
- Penne.
- Fusilli.
- Raviolis au fromage et aux épinards.
- Farfalle.
- Gnocchi.

Et habillez-les avec nos sauces:

- Bolognaise: viande, tomate.
- Napolitain: tomate et basilic.
- Carbonara: bacon, jaune d'oeuf, parmesan.
- Pesto: basilic, pignons de pin, parmesan, ail, huile.
- Arrabbiata: ail, piment, tomate.
- Alfredo: crème, parmesan.
- **Légumes**: courgettes, tomates fraîches et basilic.



NOS PLATS SPÉCIAUX

- Raviolo valdostano avec sauce aux crevettes, potiron crémeux et gorgonzola.
- Lasagne à la viande.

RISOTTI

- Funghi Porcini, asperges vertes et truffes.
- Frutti de mare / fruits de mer.

POISSON

- Filet de cabillaud confit au thym citron et ail.
- Snapper suprême à la malvasia volcanique dans la papillote.
- Loup de mer avec son jus.

Tous nos poissons seront servis avec un bac à pommes de terre, des champignons marinés et une purée de chou-fleur rôtie.

VIANDE

- Rolle di Pollo (poitrine de poulet panée, farci aux épinards et au fromage fumé).
- Cochon de lait cuit à basse température, baigné dans une sauce au vin rouge.
- Filet de porc au gorgonzola.

Toutes nos viandes sont servies avec de la purée de tubercules, des légumes des Canaries et des échalotes blanchies.

VÉGÉTARIEN

- Rouleau d'aubergines: farce épicée à la ricotta et fruits secs, gratin.
- Provolone fondue sur pierre: avec légumes et tomates provençales.

PIZZA

- Margherita: mozzarella et tomate.
- **Prosciutto**: mozzarella, tomate, jambon et origan.
- Napoletana: mozzarella, tomate, olive, anchois, câpres.
- Diavola: mozzarella, tomate, salami épicé.
- Quattro stagioni: mozzarella, tomate, champignons, jambon et artichauts, thon.
- Mare e Monti: mozzarella, tomates, crevettes roses, moules, champignons.
- Parmigiana: tranches de mozzarella, tomate, jambon de Parme et parmesan.
- Calzone: mozzarella, tomate, jambon et champignons.
- Quattro formaggi: mozzarella, gorgonzola, provolone et taleggio.
- Tonno e cipolla: mozzarella, tomate, thon et oignon.
- Végétarien: mozzarella, tomates et mélange de légumes.
- Funghi: mozzarella, tomate, champignons.

LE DERNIER BONBON

- Notre tiramisu.
- Crème au citron avec meringue italienne et crumble aux noix.
- Panna Cotta Fraises et Rhubarbe.
- Gianduja et chocolat en texture, cœur de fruits rouges et biscuit croquant.
- Péché de chocolat blanc avec praliné.
- Glace traditionnelle.

