



Soirée ITALIENNE

Pour débiter la soirée, laissez-vous séduire par un Italicus Spritz, présenté par le Brand Ambassador de la Maison Pernod Ricard, en démonstration au bar — 15 €.

To start the evening, let yourself be tempted by an Italicus Spritz, presented by the Brand Ambassador of Maison Pernod Ricard, with a live demonstration at the bar — €15.

RÉSERVER / BOOK

Menu Italiano

ITALIANO MENU

AMUSE-BOUCHE *APPETIZER*

Gnocco fritto accompagné de lardo de colonnata

Gnocco fritto with lardo de colonnata

ENTRÉE *STARTER*

Poulpe au barbecue, brocoli, riz soufflé, café

Grilled octopus with broccoli, puffed rice, coffee

PÂTES *PASTA*

Raviolo de blette, épinards, ricotta avec son jaune d'œuf coulant, beurre noisette

Swiss chard, spinach and ricotta raviolo with a runny egg yolk and brown butter

VIANDE *MEAT*

Spezzatino fondante avec sa polenta

Slow-cooked beef spezzatino, creamy polenta

PRÉ-DESSERT

Radis rose, céleri blanc, sorbet pomme Granny Smith

Pink radish, white celery, Granny Smith apple sorbet

DESSERT

Torta delle rose avec zabaione al marsala

Torta delle rose with zabaione al marsala

79€

Limoncello offert en fin de repas.
Complimentary Limoncello at the end of the meal.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.
Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.