# SEMAINE DU 28/10 AU 31/10

# MENU DU MIDI

ENTREE/PLAT/DESSERT : 25€
ENTREE/PLAT : 20€
PLAT SEUL : 19€
DESSERTS : 5€

### **ANTIPASTI**

# Ventresca di tonno e crema di patate

Ventrèche de thon rouge snackée, crème de pommes de terre citronnée

### Focaccia ricotta e cavolo rosso

Tranche de focaccia à l'origan, garnie de crème de chou rouge et ricotta, parmesan

### **PLATS**

# Penne zucca e coppa piacentina

Penne au butternut, coppa de Piacenza et parmesan

# Pasta e fagioli con le cozze

Plat typique napolitain : pâtes à la crème de haricots et moules de bouchot

## Fusilli alla crema di funghi

Fusilli à la crème de champignons et parmesan

### **DESSERTS**

### Cannolo al cioccolato

Cannolo sicilien au chocolat noir et éclats de pistaches

# Fichi e mascarpone

Figues rôties au miel, chantilly mascarpone noisette et noisettes du Piémont





# SEMAINE DU 28/10 AU 31/10

# MENU DU MIDI

ENTREE/PLAT/DESSERT : 25€
ENTREE/PLAT : 20€
PLAT SEUL : 19€
DESSERTS : 5€

## **ANTIPASTI**

# Ventresca di tonno e crema di patate

Ventrèche de thon rouge snackée, crème de pommes de terre citronnée

### Focaccia ricotta e cavolo rosso

Tranche de focaccia à l'origan, garnie de crème de chou rouge et ricotta, parmesan

### **PLATS**

# Penne zucca e coppa piacentina

Penne au butternut, coppa de Piacenza et parmesan

# Pasta e fagioli con le cozze

Plat typique napolitain : pâtes à la crème de haricots et moules de bouchot

## Fusilli alla crema di funghi

Fusilli à la crème de champignons et parmesan

### **DESSERTS**

### Cannolo al cioccolato

Cannolo sicilien au chocolat noir et éclats de pistaches

# Fichi e mascarpone

Figues rôties au miel, chantilly mascarpone noisette et noisettes du Piémont



