



MENÚ BARBIERE DI SIVIGLIA DI GIOACHINO ROSSINI

Parmigiana di melanzane con burrata

Tranches d'aubergine, mozzarella, tomate, basilic, parmesan et burrata.



Mezzelune di funghi

Farcis aux champignons avec une sauce aux noix et fromage taleggio.



Sorbet



Polipo alla pizzaiola

Poulpe grillé à la sauce pizzaiola: ail, origan et tomate.



Gâteau tendre au chocolat

Et crème glacée au mascarpone.



Café, thé et Limoncello.

Boisson non comprise.

PRIX: 50 €*

* Menu pour la table complète/ Minimum de 2 personnes.
Prix par personne. TVA inclus.



MENÚ DI RIGOLETTO DI GIUSEPPE VERDI

Tavolozza classica italiana

Nous vous faisons voyager à travers de l'Italie à la découverte de ses trésors. Mélange de charcuteries et de fromages.



Ravioli di burrata

Farcis au fromage burrata accompagnés de sauce tomate et de basilic.



Sorbet



Maialino

Terrine de cochon au lait rôti, accompagnée de millefeuille de pommes de terre truffées et d'épinards.



Tiramisu fait maison

Accompagné d'une glace au café.



Café, thé et Limoncello.

Boisson non comprise.

PRIX: 55 €*

* Menu pour la table complète/ Minimum de 2 personnes.
Prix par personne. TVA inclus.