



ST. - SYLVESTRE 2014

NEW YEAR'S EVE
SAN SILVESTRO 2014

il Bolognese
Ristorante Italiano

MENU "AUTOUR DU POISSON": 70,00€ P.P.

Flûte de Prosecco de bienvenue • Welcome Prosecco • Prosecco di benvenuto

Entrée • Starter • Antipasto:

Cocktail de crevettes - "Carpaccio" de poulpe au vinaigre balsamique de Modena
Shrimps Cocktail - Octopus salad with Modena balsamic vinegar
Cocktail di gamberi - Carpaccio di polipo con aceto balsamico di Modena

Les pâtes • Pasta dishes • Primo piatto:

"Risotto" avec sauté de crevettes au "Vino Spumante" - "Lasagne" de palourdes et fruits de mer "Reine de la mer"
"Risotto" with shrimps and "Spumante" wine - "Lasagne" with clams and shell fruits "Queen of the sea"
"Risotto" con sauté di gamberi al vino Spumante - Lasagne di molluschi e frutti di mare
"Regina del mare"

Sorbet "citron" et vodka • Lemon and vodka Sorbet • Sorbetto al limone e vodka

Poissons • Fishes • Pesce:

Loup de mer à "l'acqua pazza" avec pommes de terre persillées et pousses de navet en casserole
Seabass "all'acqua pazza" and potatoes with parsley and stewed turnips tops
Branzino all'acqua pazza con patate prezzemolate e cime di rapa stufate

Desserts • Dolci:

Etoile de "Pandoro" au crémeux de mascarpone et fruits rouges - Café Gourmand
"Pandora" cake whit creamy Mascarpone and red fruits - Gourmet coffee
Stella di Pandoro al cremoso di mascarpone con frutti rossi - Caffè "Gourmand"

En attendant minuit... Raisins, clementine et fruits secs, Flûte de "Spumante" Villa Jolanda Gold extra dry
Waiting for midnight... Grapes, clementines and dried fruits, Toast with Villa Jolanda Gold extra dry
"Spumante"
Aspettando mezzanotte... Uva clementina, frutta secca e brindisi con spumante Villa Jolanda Gold extra dry

1 Bouteille de vin pour 2 personnes a choisir entre: • 1 Bottle of wine for two people choosing among:
• 1 Bottiglia di vino per due persone a scelta tra: Pignoletto, Falanghina, Fiano di Avellino, 25 Rare, Greco di Tufo, Chardonnay, Rosato del Salento
1 Bouteille d'eau pour 2 personnes naturelle ou pétillante • 1 Bottle every 2 people still or sparkling
• 1 Bottiglia d'acqua per due persone naturale o gassata

MENU "TRADIZIONE BOLOGNESE": 50,00€ P.P.

Flûte de Prosecco de bienvenue • Welcome Prosecco • Calice di Prosecco di benvenuto

Entrée • Starter • Antipasto:

Mousse de "Mortadella Bologna" sur une tuile de "Parmigiano Reggiano" et petits morceaux de Spianata Bolognese

"Mortadella Bologna" mousse in a crispy "Parmigiano Reggiano" biscuit with Spianata Bolognese slices

Mousse di Mortadella Bologna servita in cestino di Parmigiano Reggiano accompagnata da Spianata Bolognese

Les pâtes • Pasta dishes • Primo piatto:

"Cannelloni" aux épinards et à la ricotte - "Tortellini" à la crème fraîche

"Cannelloni" with "Ricotta" cheese and spinach - "Tortellini" with cream

Cannelloni ricotta e spinaci - Tortellini alla panna

Les viandes • Meat • Secondo:

Rôti de veau "Speck, prunes séchées et pignons" avec pommes de terre dorées et lentilles à la tomate

Roasted veal with "Speck, plums and pine nuts" served with roasted potatoes and lentils with tomato sauce

Arrosto di vitello "Speck, prugne e pinoli" servito con patate arrosto e lenticchie al pomodoro

Desserts • Dolci:

Etoile de "Pandoro" au crémeux de mascarpone et fruits rouges - Café Gourmand

"Pandora" cake whit creamy Mascarpone and red fruits - Gourmet coffee

Stella di Pandoro al cremoso di mascarpone con frutti rossi - Caffè "Gourmand"

En attendant minuit... Raisins, clementine et fruits secs, Flûte de "Spumante" Villa Jolanda Gold extra dry

Waiting for midnight... Grapes, clementines and dried fruits, Toast with Villa Jolanda Gold extra dry "Spumante"

Aspettando mezzanotte... Uva clementina, frutta secca e brindisi con spumante

Villa Jolanda Gold extra dry

1 Bouteille de vin pour 2 personnes a choisir entre: • 1 Bottle of wine for two people choosing among:

• 1 Bottiglia di vino per due persone a scelta tra: Sangiovese, Lambrusco rouge/red/rosso ou rosé, Chianti, Barbera d'Alba

1 Bouteille d'eau pour 2 personnes naturelle ou pétillante • 1 Bottle every 2 people still or sparkling

• 1 Bottiglia d'acqua per due persone naturale o gassata

MENU ENFANTS • CHILDREN MENU • MENU BAMBINI: 20,00€ P.P.

Les pâtes • Pasta dishes • Primo piatto:

"Tortellini" à la crème fraîche ou sauce bolognaise

"Tortellini" with cream or "Bolognese" sauce

Tortellini alla panna o al Ragù bolognese

Les viandes • Meat • Secondo:

Côtelette de porc à la bolognaise au jambon cru de Modena et "Parmigiano Reggiano", pommes de terre au four

"Bolognese" cutlet with baked potatoes

Cotoletta di maiale alla bolognese al prosciutto crudo di Modena e Parmigiano Reggiano con patate arrosto

Desserts • Dolci:

Petite crème glacée (chocolat, vanille ou fraise)

Little Ice cream (chocolate, vanilla, strawberry)

Piccola coppa di gelato (cioccolato, vaniglia, fragola)

Une boisson en cannette • One canned drink • Una bibita in lattina

Eau naturelle ou pétillante • Water still or sparkling • Acqua naturale o gassata



MUSIQUE LIVE

LIVE MUSIC ENTERTAINMENT

INTRATTENIMENTO MUSICALE DAL VIVO