



Notre Noël avec la famille

Our Christmas with the family

Il nostro Natale in famiglia

il Bolognese
Ristorante Italiano

MENU "AUTOUR DU POISSON": 60,00€ P.P.

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

Entrée • Starter • Antipasto:

Moules marinières - Salade de mer

Mussels in white wine with prawns - Seafood salad

Cozze alla marinara - Insalata di mare

Les pâtes • Pasta dishes • Primo piatto:

"Farfalle" crevettes et pistaches de Bronte - "Risotto" saumon et "Radicchio" rouge de Treviso

"Farfalle" pasta with pistachios and shrimps - "Risotto" with salmon and red Treviso "Radicchio"

Farfalle ai pistacchi di Bronte e gamberi - Risotto salmone e Radicchio rosso di Treviso

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

Poissons • Fishes • Pesce:

Tranche d'espadon aux olives et tomates cerises "Pachino" avec "Caponata" sicilienne
Swordfish slice with olives and cherry tomatoes and Sicilian "Caponata"

Trancio di spada con olive e pomodorini "Pachino" accompagnato da Caponata siciliana

Desserts • Dolci:

Parfait croquant - "Panettone" de Noël

Crispy Parfait - Christmas "Panettone"

Semifreddo al croccante - Panettone

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": 45,00€ P.P.

Entrée • Starter • Antipasto:

Apéritifs à base de charcuterie italienne et petits morceaux de Spianata Bolognese

Appetizer with italian cold meats and slices of Spianata Bolognese

Antipasto all'italiana accompagnato da piccoli tranci di Spianata Bolognese

Les pâtes • Pasta dishes • Primo piatto:

"Tortellini" au bouillon de chapon – "Lasagne" aux pâtes vertes et sauce bolognaise

"Tortellini" in capon stock - green "Lasagne" with "Bolognese" sauce

Tortellini in brodo di cappone - Lasagne verdi alla bolognese

Les viandes • Meat • Secondo:

Rôti de veau "grenade et miel" avec son écrasé de pommes de terre

Roasted veal with "pomegranate and honey" served with mashed potatoes

Arrosto di vitello "melagrana e miele" servito con purea di patate

Desserts • Dolci:

Parfait croquant - "Panettone" de Noël

Crispy Parfait - Christmas "Panettone"

Semifreddo al croccante - Panettone

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