



MENU ÉVÈNEMENT

60\$ par invité [taxes et services en sus]

APÉRO

Verre de bulles servi à l'arrivée des invités

AMUSE-BOUCHE

Macarons sucrés & salés de mousse de foie gras, compote d'oignons cipollini

ENTRÉE

1 choix par personne

Salade César, croûtons de feta, bacon "bits"

Potage inspiré, crème fraîche, croquette de risotto aux mozzarella et épinards

Bâtonnets de mozzarella fondant et prosciutto, sésames

Cœur d'artichauts fondants farcis au fromage de chèvre, noix de pins, mâches, raisins secs, balsamique blanc

Burrata de 100g, tomates marinés, confites, fraîches, focaccia rôtie, agrumes, basilic +12

Poutine de gnocchis frits, bœuf braisé, fromage en grains, champignons, poêlée de foie gras +12

PLAT PRINCIPAL

1 choix par personne

Bolognese, fusilli, sauce tomate, boulettes de viande, basilic, burratina

Pizza Prosciutto, mozzarella fraîche, poires, balsamique blanc, roquette

Pizza Végétarienne, artichauts, olives, tomates, poivrons rouges, aubergines, pesto, ricotta, fior di latte

Tartare de thon rouge à l'avocat, rémoulade de citron, persil italien, croûtons de focaccia, salade de roquette au citron, frites au parmesan

Short Rib de bœuf braisé à la Moretti, frites à la truffe et parmesan, salade de chou italien +10

DESSERT

Dégustation de dessert à l'italienne inspirés à partager

Tiramichoux, Bombolini, Biscotti, Cannoli aux pistaches