

E A T A L I A

CUCINA • OSTERIA • PIZZERIA

IL GIRO D'EATALIA

• *Édition Gastronomique* •

Menu 4 services

(hors boissons)

60 €

♦ Menu imposé pour l'ensemble de la table ♦

ANTIPASTO

Carpaccio d'espadon fumé,
panelle et crème aigrette

ou

Parmigiana,
servie tiède et sa burratina

PRIMO PIATTO

Pasta alla Norma
et caccioricotta

ou

Raviolone au Gambero Rosso
et courgettes,
jus de carcasse

SECONDO PIATTO

Magret de Canard,
*crème de cèpes
et pincée de poivre vert*

ou

Filet de lotte,
*caponata,
jus aux herbes de Sicile*

DOLCE

Caffèmisù

ou

Cannoli
à la figue et à la pêche blanche

ou

Assortiment de fromages
(+5 €)

Un voyage gastronomique au cœur de la Sicile.

AVANT DE COMMANDER, VEUILLEZ INFORMER VOTRE SERVEUR
DE TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE.

*Déclinaisons végétariennes et ajustements selon
vos régimes alimentaires disponibles sur demande.*

E A T A L I A

CUISINE • OSTERIA • PIZZERIA

IL GIRO D'EATALIA

• *Gastronomic Edition* •

4-Course Menu

(excluding drinks)

€ 60

Menu designed for the entire table

ANTIPASTO

Smoked swordfish carpaccio
fennel and lemon cream

or

Parmigiana,
served warm with burratina

FIRST COURSE

Pasta alla Norma
with eggplant and ricotta salata

or

Red prawn ravioli
*with courgettes
crustacean jus*

SECOND COURSE

Duck breast,
*porcini mushroom cream
and a hint of green pepper*

or

Monkfish fillet,
*caponata,
Sicilian herb jus*

DESSERT

Caffèmisù

or

Cannoli
with fig and white peach

or

Selection of cheeses
(+ €5)

A gastronomic journey to the heart of Sicily.

PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES
BEFORE PLACING YOUR ORDER.

*Vegetarian options and dietary adjustments
are available upon request.*