



PENATI

Al Baretto

LUNCH MENU..... 2 PLATS 39€ / 3 PLATS : 45€



Les Entrées :

Sarde in saor alla Veneziana

Sardines marinées à la Vénitienne, oignons, polenta, raisins

Isalata di lattuga, verdure scottate e pesto

Salade de laitue, légumes sautés et pesto

Mozzarella di Bufala campana alla Caprese

Mozzarella di Bufala, tomates et basilic

Parmigiana di Melanzane classica

Parmigiana d'Aubergine classique

Les Plats:

Ravioli di orata con ragù Calamari e fave

Ravioli de dorade, ragout de calamars et fèves

Cannelloni tre carni gratinati con fonduta e piselli

Cannelloni à la viande, fondue de fromage et petits pois

Fiocco di Vitello arrostito alla Salvia

Filet de Poitrine de Veau rôti à la Sauge

Filetto di Sgombro e cozze su risotto al pomodoro

Filet de Maquereau et moules sur son risotto à la tomate

Les Desserts:

Semifreddo alla Nocciola Piemontese salsa Nocciole

Parfait semi glacé aux noisettes du Piémont, sauce noisette

Insalata di Fragole con menta e gelato

Salade de fraises à la menthe et sa glace maison

Gelato Fresco al Fior di Latte, affogato al caffè

Crème Glacée maison à la Fleur de Lait, noyé dans le café

Granita agli Agrumi

Granité aux Agrumes de Sicile

LA FORMULE AU DÉJEUNER...

La cave contient plus de 350 références en voici quelques exemples... prix net TTC - service compris

LA CAVE

Les VERRES	2021/B/ Trebbiano Anima	Abruzzo	Marramiero	12,00	
	2021/B/ Sharis	Friuli	Livio Felluga	15,00	
	2019/R/ Phigaia	Veneto	Serafini & Vidotto	15,00	
	2017/R/ Montepulciano Riserva	Abruzzo	Inferi	16,00	
	2015/R/ Brunello di Montalcino	Toscane	Tiezzi	25,00	
	BOUTEILLES	2019/B/Langhe Favorita		Pelissero	48,00
		2021/B/Pinot Bianco Tradition		Terlaner	62,00
		2019/R/ Phigaia		Serafini Vidotto	68,00
		2018/R/Montepulciano Riserva		Inferi Marramiero	93,00
		2016/R/Rosso di Montalcino	Toscana	Marroneto	124,00

FERME LE DIMANCHE ET LE LUNDI MIDI – RESERVEZ AU 01.42.99.80.00

Prix net TTC- Service compris