



Menu De Pâques





Menu végétarien - 27,90€

- Flan salé d'asperges au parmesan, servi avec une crème au citron
- Raviolone farci à la betterave et à la ricotta, servi avec beurre et sauge
- Verrine de fraises fraîches, crème de mascarpone et crumble de chocolat noir

Accords vins - (7 € la bouteille) :

Orvieto – Blanc frais et légèrement fruité, parfait avec les asperges, la ricotta et assez léger pour le dessert aux fraises.



Menu poisson - 31,90€

- Œuf poché sur sa crème de petits pois, accompagné d'un crumble croustillant au parmesan
- Filet de saumon cuit en papillote nappé d'une crème de carottes parfumée au thym servi avec un riz vénéré parfumé aux agrumes
- Panna cotta onctueuse au citron et son coulis de fruits rouges

Accords vins (13,90 € la bouteille) :

Chardonnay Bio – Plus rond et structuré, il accompagne bien l'œuf poché et le saumon en papillote.





Menu viande - 29,90€

- Melon charentais, servi avec un jambon de Parme et une burratina crémeuse
- Cannellone farci à la saucisse, aux épinards et à la scamozza fumée
- Tiramisu maison traditionnel au café

Accords vins - (9,90 € la bouteille) :

Chianti – Rouge équilibré avec une bonne acidité, idéal avec la saucisse, les épinards et le fromage fumé.



Menu tradition - 33,90€

- Artichaut frit à la romaine, spécialité traditionnelle de Rome
- Gigot d'agneau rôti, jus de cuisson et pommes de terre fondantes aux herbes
- Pastiera Napolitaine : dessert traditionnel napolitain à base de ricotta, blé et agrumes

Accords vins : (13,90 € la bouteille) :

Primitivo Bio- Rouge puissant et chaleureux qui se marie très bien avec le gigot d'agneau et les pommes de terre.





Menu De Pâques



Passez commande
Avant le 26 mars

Boutique de Choisy-le-Roi 01.43.91.06.76

Boutique de Maisons-Alfort 09.83.83.26.26

Bureau 01.43.91.89.96



Marianna

"La Dolce Vita commence ici"

