

Menu de Noël



Première Entrée

Burrata croustillante en feuille de brick

Compotée de tomates confites & capocollo de Martina Franca



Seconde Entrée

« Uova in Raviolo »

Raviolo aux œufs coulants, farce de ricotta et d'épinards,
beurre noisette, parmesan affiné & truffe noire



Plat

Filet de veau aux champignons des bois

Jus au vin blanc et au romarin,
purée de pommes de terre truffée & légumes de saison



Dessert

Panna cotta au caramel

Prunes à la bergamote & aux éclats dorés de panettone



Buon appetito !

TRATTORIA

Filomena

L'AMORE IN CUCINA



Allergènes

Plat	Allergènes principaux
Burrata en croûte de pâte brick, compotée de tomate, capocollo de Martina Franca	Lait, Gluten, Œufs, Céréales
Œuf en raviolo à la ricotta et aux épinards, beurre, parmesan et truffe noire	Gluten, Œufs, Lait, céréales
Filet de veau aux champignons, vin blanc et romarin	Sulfites, céleri
Purée de pommes de terre truffée	Lait, œufs
Petits pois et laitue	Aucun allergène majeur
Panna cotta au caramel, prunes à la bergamote, croûtons de panettone	Lait, Gluten, Œufs, Fruits à coque, Sulfites