

GABRIELLA

MENU NOËL

ANTIPASTI

- Cheesecake di stracciatella, pesto di basilico e melagrana 15€
Cheesecake de stracciatella, pesto de basilic et pomme grenade
- Tartare di salmone e avocado, salsa all'arancia e caviale di aceto balsamico 18€
Tartare de saumon et avocat, sauce à l'orange et caviar de vinaigre balsamique
- Vitello cotto a bassa temperatura e salsa al tartufo 18€
Veau cuit à basse température et sauce à la truffe

PRIMI

- Gnocchi di zucca su fonduta di taleggio e noci 15€
Gnocchi de potiron sur fondue de taleggio et noix
- Cappellacci con astice, pomodorini freschi e riduzione allo zafferano 22€
Cappellacci au homard, tomates fraîches et réduction de safran
- Cannellone ai funghi di bosco e capocollo croccante 20€
Cannellone aux champignons des bois et capocollo croquant

SECONDI

- Polpo alla griglia, polenta croccante e verdure di stagione 23€
Poulpe grillé, croustillant de polenta et légumes de saison
- Saltimbocca alla Romana, stile Gabriella 22€
Veau, sauge et jambon de parme façon Gabriella

DOLCI

- Cialde di cioccolato e ganache alla vaniglia bourbon 10€
Tuile de chocolat et ganache à la vanille de bourbon
- Tiramisù revisitato 10€
Tiramisu revisité

VINI

- Prosecco : San Simone 16€
Vino bianco : Il Puro Chardonnay 19€
Vino bianco : Pinot Grigio 13€
Vino rosso : Rosso di Montalcino 24€
Vino rosso: Primitivo 18€

Commande avant le 20/12
Via www.gabrielladeli.be
A venir retirer le 23 & 24 décembre
chez Gabriella ou au restaurant Cocina Châtelain
ou livraison à domicile