

GABRIELLA

MENU NOUVEL AN

ANTIPASTI

Carpaccio di Saint-Jacques, tuile al nero di seppia e caviale di barbabietola 18€
Carpaccio de Saint-Jacques, tuile à l'encre de seiche et caviar de betterave

Tartare di manzo, crema di parmigiano e uova di quaglia 19€
Tartare de bœuf, crème de parmesan et œufs de caille

Insalata di zucchine marinate, stracchino, lamponi e semi di sesamo nero 15€
Salade de courgettes marinées, stracchino, framboises et graines de sésame noire

PRIMI

Cappellacci con astice, pomodorini freschi e riduzione allo zafferano 22€
Cappellacci au homard, tomates fraîches et réduction de safran

Ravioli con funghi e noci 20€
Ravioles aux champignons et noix

Cannelloni all'anatra confit e salsa al tartufo 21€
Cannellonis au canard confit, sauce truffe

SECONDI

Merluzzo, pesto di zucchine e limone candito 23€
Cabillaud, pesto de courgettes et citron confit

Petto di tacchino al rosmarino su purè di patate al tartufo 23€
Poitrine de dinde au romarin sur purée de pomme de terre à la truffe

DOLCI

Panettone, crema all'arancia e cioccolato fondente 10€
Panettone, crème d'orange et chocolat fondant

Mousse ai due cioccolati, ruby e fondente 10€
Mousse au double chocolat, rose et noir

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 27/12
Via www.gabrielladeli.be
A venir retirer le 31 décembre
chez Gabriella ou au restaurant Cocina Châtelain
ou livraison à domicile