



Menu « Fête Magique » de Noël



Carpaccio de Thon rouge frais à l'huile de truffe blanche,
salade de roquette et copeaux de foie gras



Saint-Jacques... snackées, fondue de poireaux,
émulsion crème au safran, crumble de speck

ou

Ravioles aux truffes noires..., poêlées au beurre de truffe blanche
ricotta de brebis, noisettes du Piémont



Filet de Bar de ligne aux herbes aromatiques d'Italie,
tombée de crevettes grises, sauce fine au Prosecco,
timbale de risotto, ...légumes racine

ou

Filet Pur de Biche rôti à la figue, jus brun au
Vino Nobile parfumé à la cannelle, légumes de saison,
fondant de la Belle des champs et céleri-rave




Truffani à la mousse de chocolat,
crème anglaise à la vanille

ou

Panna Cotta et sa farandole de fruits rouges



Mignardises



Menu à emporter 60€/personne
Pour l'apéritif...Prosecco Brut Millesimato DOP (30€)
Réservations souhaitées avant le 22 décembre
Enlèvement le samedi 24 Décembre de 13h30 à 16h
Commandes uniquement par téléphone au 081/61.50.50
(il y a une déviation sur le téléphone mobile)

Idée cadeau ? Bon à valoir pour un repas dans notre restaurant

Menu sur place 6 services à 76€ le 24 au soir et le 25 décembre.
Le 25 chaque entrée, plat, dessert peut être servi individuellement.

A LA CARTE

« Les Suggestions du moment reste à votre disponibilité »

Il PADRINO, Italien fine cuisine,
Rue LEOPOLD/ 18,
5030 GEMBLoux
www.ilpadrino18.com