



RAMPOLDI



– L'APERITIF –

**Coupe de Champagne et Caviar, Crème
Fraîche et Ciboulette**

(Caviar, Crème Fraîche and Chives)
(Caviale, Crema et Erba cipollina)

– LES ENTRÉES –

Sashimi de Thon, avec Artichauts frits

(Tuna Sashimi, Artichokes)
(Sashimi di Tonno, Carciofi)

**Terrine de Foie Gras Maison, Chutney
de Tomates et Olives « Taggiasche » et Pain
aux cinq épices**

(Homemade Foie Gras Terrine, Tomatoes and
"Taggiasca" Olives Jam and five spices bread)
(Terrina di Foie Gras, Chatney di Pomodori
e Olive Taggiasche con Pane alle Spezie)

– LES PÂTES ET RISOTTO –

**Risotto au Safran avec Gambas Rouge
et Burrata**

(Risotto with Safran, Red Shrimps and Burrata)
(Risotto allo Zafferano con Gamberi Rossi et
Burrata)

Ravioli Plin à la Truffe Noir

(Ravioli "plin" of Brased Beef with Black Truffle)
(Ravioli del plin di Carne Brasata in fondo
bruno con Tartufo Nero)

– LES PLATS PRINCIPAUX –

Homard Thermidor avec Asperges

(Lobster, Fontina, Cognac, Cream and Mustard)
(Astice, Fontina, Cognac, Crema e Mostarda)

**Filet de Boeuf Wellington avec Gratin
au Gorgonzola**

(Beef Fillet, Flaky Pastry, Champignons, Raw
Ham, Potatoes, Gorgonzola, and Mustard)
(Filetto di Manzo, Pasta Sfoglia, Funghi
Champignons, Prosciutto Crudo e Gratin
di Patate al Gorgonzola)

– LA TRADITION –

Lentilles et « Cotechino »

(Lentils and "Cotechino")
(Lenticchie e Cotechino)

– LES DESSERTS –

Panettone traditionnel italien

(Italian Traditional Panettone)
(Panettone Tradizionale Italiano)

Liste des allergènes

1.Céréales 2.Crustacés 3.Ceufs 4.Poissons 5.Arachides 6.Soja
7.Lactose 8.Fruits à coque 9.Céleri 10.Moutarde
11.Graines de sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

Apéritif, Entrée, Pâtes ou Risotto, Plat Principal, Lentilles
et « Cotechino » et Desserts
300 € par personne

(Aperitif, Starter, Pasta or Risotto, Main Dish, Lentils and
"Cotechino" and Desserts)
300 € per person