

MENU BY DOLCE VITA



COCKTAIL DE BIENVENUE
LIMONCELLO SPRITZ

AMUSE BOUCHE

PANNA COTTA BURRATA
SALÉE SAUCE AU MASCARPONE
ET HUILE DE TRUFFE

FINGER FOOD

BRUSCHETTA
TOMATES , AIL NOIR, FLEURS

ENTRÉE

VEAU TONNATO
VEAU BRAISÉ SERVI AVEC UNE DÉLICIEUSE
MAYONNAISE AU THON ET COGNAC

PLAT

PASTA CORTA ALLE VONGOLE
PÂTES ITALIENNE
AUX PALOURDES ET FILET DE POISSON SAUCE
AU VIN BLANC ET TOMATES

OU

OSSOBUCO
CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE
PURE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE

DESSERT

TIRAMISU BLANC



WELCOME COCKTAIL
LIMONCELLO SPRITZ

AMUSE BOUCHE

BURRATA PANNA COTTA
SALTY PANNA COTTA WITH MASCARPONE
AND TRUFFLE OIL

FINGER FOOD

BRUSCHETTA
TOMATOES, BLACK GARLIC
AND EDIBLES FLOWERS

ENTRÉE

VEAL TONNATO
TRADITIONALLY SERVED COLD AROMATIC
BRAISED VEAL SERVED IN A TUNA FISH SAUCE

MAIN

CLAMS PASTA
AND FISH FILET IN TOMATO SAUCE
AND WHITE WINE

OU

OSSOBUCO
SLOW COOKED OSSOBUCO SERVED WITH
TRUFFLE MASHED POTATO

DESSERT

WHITE TIRAMISU

5 plats + 1 Cocktail
95 € pp + Chef Service
MISE EN PLACE & NETTOYAGE inclus
DEGUSTATION DE VIN 55€ pp

5 plats + 1 Cocktail
95 € pp + Chef Service
MISE EN PLACE & NETTOYAGE inclus
DEGUSTATION DE VIN 55€ pp