



Il Padrino

Fine cuisine Italienne

Suggestions Braderie 2025

Les entrées

- **Duo de fondue aux fromages ou de croquettes aux crevettes grises** 20,00€/25,00€
faites maison, leurs garnitures,...
- **Poêlée de scampis au citron et basilic,** 21.00€
parfumée à l'ail doux
- **Duo de scampis et St-Jacques flambé au cognac,** 23.00€
crème, basilic frais
- **Homard en raviolis frais, jus de crustacés monté au beurre, asperges vertes** 27.50€
- **Burrata Pugliese truffée** 24.50€
(jambon San Daniele, tomates anciennes, pesto,...)
- **Carpaccio de bœuf Angus** 21.50€
(roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe)
- **Carpaccio de thon rouge frais** 24.00€
(salsa aux tomates confites et asperges vertes aromatisée au citron vert, fleur de sel et yuzu)

Les pâtes

- **Agnolotti frais fait à la main** 5pcs 25.00€
au ragoût de viande de bœuf pecorino
- **Linguine frais aux scampis** 25.50€
poêlés à l'huile d'olive, courgettes, tomates cerises, persil frais,...
- **Tortellone frais à la truffes blanches, crème de truffe blanche,** 31.00€
copeaux de parmesan ou (copeaux de truffe fraîche-suppl.5,00€)
- **Spaghetti frais alle Vongole fraîches** 27.00€
(tomates cerise, ail, huile d'olive,...

Les plats

- **Escalope de veau alla Parmigianna** 26.50€
(aubergine, parmesan Grana Padano, coulis de tomate, tagliatelles fraîches
- **Escalope de veau Saltimbocca alla Romana** 27.50€
(jambon San Daniele, sauge fraîche, jus de cuisson, vin blanc), tagliatelles fraîches
- **Filet Mignon de bœuf Irlandais grillé à la fleur de sel,** 35.00€
pommes grenailles, légumes du moment, jus corsé au poivre de Timut)
- **Osso bucco de veau traditionnel,** 34.00€
tagliatelles fraîches au pesto de basilic
- **Filet de Bar rôti au beurre blanc citronné et basilic,** 33.00€
pommes grenailles,...

Les desserts

- **Tiramisu maison,** 12.50€
parfumé à l'amaretto, tuile au caramel,...
- **Tartuffo noire** 12.50€
(glace vanille et chocolat), fondue de chocolat,...
- **Moelleux au chocolat,** 14.00€
glace vanille artisanale, fondue de chocolat,...
- **Panna cotta aux fruits de saison,** 11.50€
dentelle à la menthe
- **Panaché de sorbets** 11.50€
artisanaux au goût du jour,...
- **La flûte de champagne GRUET Brut** 13.50€
- **La bouteille de champagne GRUET Brut** 80.00€
(Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)