



# LE CAPITOLE

## MENU DE LA SAINT-VALENTIN

« PLAISIR COUPABLE »

### APÉRITIF

VERRE DE BULLES

### ENTRÉES

CARPACCIO DI MANZO

Fines tranches de bœuf, ail noir, panna cotta de parmesan

– ou –

ASPARAGI ALLA BISMARCK

Salade d'asperges, œuf mollet, parmesan, chips de prosciutto

### POTAGE

ZUPPA MATRIMONIALE ITALIANA

Soupe « Noces à l'italienne » avec boulettes de veau et épinards

### PLATS

CANNELLONI DI ASTICE, ANIMELLE DI VITELLO SALTATE

Cannelloni de homard et crevettes, saisie de ris de veau aux pistaches, sauce américaine au Martini rosso

– ou –

ANATRA FRITTA CON CILIEGIE AMARENA

Étagé de magret de canard rôti et fumé, foie gras, pétales de parmesan, sauce cerises Amarena

### DESSERT

TAVOLA DI DOLCE DELLA PASSIONE

Planche de douceurs de la passion