





Menu Noël

Apéritifs froids

Verrine de tartare de saumon, stracciatella au citron et à l'aneth	3,50 €
Verrine de tartare de Saint-Jacques, mangue & ciboulette	3,90 €
Mini navettes briochées au foie gras, compotée d'oignons & figues	3,80 €
Plateau antipasti (charcuteries italiennes, artichauts, julienne d'aubergines marinées, tomates séchées, olives & grissini) – 2 pers.	17,50 €

Plats chauds

Roulé de dinde fermière bardé de speck, farci à la duxelle de champignons & farce fine de volailles, sauce Mondeuse (250 g)	10,50 €
Cotechino (saucisson italien cuit) & lentilles de la Saint-Sylvestre (250 g)	8,90 €
Lasagnes à la truite de Savoie, poireau, mozzarella & crème d'aneth au citron vert (1 kg)	33,90 € soit 11,90 € les 350 g
Lasagnes au butternut, châtaignes, champignons, mozzarella & taleggio DOP (1 kg)	28,00 € soit 9,80 € les 350 g
Cannelloni au butternut, châtaignes, champignons, salsiccia italienne, ricotta & mozzarella (1 kg)	28,00 € soit 7,00 € les 250 g

Desserts

Tiramisù traditionnel au café & mascarpone (entier : à partir de 6 pers.)	4,90 € la part 28 € l'entier
Panna cotta à la vanille & coulis d'agrumes	3,90 €
Pandoro farci à la crème pâtissière au Gianduja (entier : 8 pers.)	4,50 € la part 32 € l'entier

Entrée & apéritifs chauds

ENTRÉE

Salade de poulpe & pommes de terre à l'huile d'olive et persil frais	8,90 €

APÉRITIFS CHAUDS

Mini arancini au poisson, aneth, échalotes et citron vert (50 g)	2,90 €
Mini focaccia chaude végétarienne (oignons caramélisés, taleggio DOP & thym)	2,80 €

Accompagnements

Polenta crémeuse gratinée à la Provola fumée (200 g)	3,40 €
Poêlée de légumes racines rôtis au four, miel & cumin (200 g)	3,40 €

Pâtes fraîches

Ravioli à la truite de Savoie, crème fraîche, pommes de terre, aneth & citron vert (1 kg)	27,50 € soit 5,50 € les 200 g
Ravioli aux courges (potimarron & butternut), éclats d'amaretti & Parmigiano Reggiano DOP 24 mois (1 kg)	25,00 € soit 5,00 € les 200 g
Pâtes aux œufs : Mafaldine / Calamarata / Linguine (1 kg)	12,00 € soit 1,50 € les 125 g

Sauces

Pesto verde (200 g)	6,50 €
Sauce bolognaise (200 g)	4,90 €
Crème de champignons et truffes (200 g)	6,90 €
Beurre salé à la sauge (90 g)	2,00 €

Menu Réveillon — 34,00 € / pers.

Le repas complet, à partir de 2 personnes

APÉRITIF
Plateau antipasti à partager (charcuteries, légumes marinés, olives)

ENTRÉE
Salade de poulpe & pommes de terre, huile d'olive et persil

PLAT
Roulé de dinde fermière, sauce Mondeuse, polenta crémeuse ou légumes racines

DESSERT
Tiramisù, panna cotta ou Pandoro farci à la crème de Gianduja maison

Apéritifs : à partir de 6 pièces par référence. Retrait et livraison : nous consulter. Allergènes : nos préparations contiennent ou peuvent contenir gluten, lait, œufs, poisson, mollusques, fruits à coque, céleri et sulfites. Liste détaillée sur demande.

Commandes à effectuer 3 jours avant. Les commandes des 24 et 25 décembre doivent être passées avant le 20 décembre.
Pour celles du 31 décembre, avant le 27 décembre. Grazie !

info@vengopasta.fr - 09 70 94 86 76