il ristorante

sélection gluten free - sans gluten

Entrees

Dégustation de Mortadella. ..... 4,30 €
Spécialité de la ville de Bologne : le grand saucisson assaisonné d'ail, de coriandre et de pistaches.

Insalata verde ..... 4,20 €
Salade de jeunes pousses, huile d'olive, vinaigre Balsamique, tomates confites, amandes grillées et copeaux de parmesan.

Plats

Risotto Gorgonzola et noix ..... 13,60 €
Risotto au fromage Gorgonzola fondant, quenelle de Mascarpone et noix.

Risotto Betteraves et légumes d'hiver ..... 14,60 €
Risotto à la betterave garni d'un mélange de légumes d'hiver et fromage de chèvre frais.

Risotto aux noix de Saint Jacques & Gambas..... 18,50 €
Risotto agrémenté de noix de Saint Jacques et Gambas, romarin et parmesan.

Porchetta & Polenta ..... 14,90 €
Tranches de porchetta (rôti de porc confit) servies avec son jus infusé à la sauge sur un lit de polenta crémeuse.

Tagliata de bœuf ~ 220 gr..... 16,20 €
Emincé de pièce du boucher grillée, accompagné de pommes de terre rôties au romarin et d'un mélange de jeunes pousses.

Carpaccio de Bœuf Frais ..... 14,90 €
Fines tranches de bœuf cru, champignons frais, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan.

Carpaccio de Bœuf «scottato» - 200gr ..... 15,80 €
Fines tranches de bœuf rôti parfumées à la menthe et basilic, émincé de fenouil & oignons avec copeaux de parmesan.
Accompagnement au choix pour le carpaccio : Tagliatelle sauce tomate, Pommes de terre Au romarin, Caponata (mélange cuisiné de légumes du soleil), Haricots verts, Salade de jeunes pousses

Cesarona al salmone ..... 15,20 €
Poêlée de saumon, saumon fumé, pointes d'asperges vertes, haricots verts, tomates confites, amandes effilées grillées et salade de jeunes pousses servis tièdes dans un croquant de parmesan.

Tartare de Bar parfumé aux agrumes ..... 15,80 €
Tartare de bar, fenouil et oranges parfumé aux agrumes servi sur un lit de quinoa.

Lieu jaune croccante..... 16,40 €
Pavé de lieu jaune en croûte de graines torréfiées et Parmigiano. Accompagné d'une poêlée de légumes.

Desserts

Intense chocolat ..... 6,60 €
Mœlleux envoûtant au chocolat noir surmonté d'une glace caramel au beurre salé.

Panna Cotta à la vanille bourbon ..... 5,90 €
Au choix : compotée de fruits rouges, coulis mangue ou sauce au Nutella.

Panna Cotta façon Pinacolada..... 6,60 €
Panna cotta à la crème de coco et agrémentée d'ananas.

Salade de fruits ..... 6,50 €
Salade de kiwi, mangue et ananas, noisettes et graines de grenade, parfumée à l'orange et au Limoncello (composition de fruits aléatoire selon arrivage).

Kiwi-Detox ..... 6,20 €
Smoothie de kiwi accompagné d'un sorbet au citron pressé. Une fin de repas légère et gourmande.

Coppa Foresta Nera..... 6,80 €
Glace à la vanille,et au Chocolat noir, cerises Amarena et chantilly.

Prix nets au 10/2018dans le réseau sauf Antibes. Sauf erreurs d'impression. SARL IL RISTO FRANCE agissant pour ses réseaux - RCS Lille B 50[illegible] - Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour » www.mangerbouger.fr