

# La Storia

Enoteca e cucina italiana

Vendredi 24 Décembre 2021

A partir de 19h

## Vigilia di Natale

---

Une coupe de «Champagne Taittinger Brut» (12,5 cl)  
Sélection de 3 canapés festifs



Conchiglioni Ai Funghi, Crema di Mortadella  
*Conchiglioni farcies aux champignons, Crème de Mortadelle*



Crudo di Capesante e Carpaccio di Manzo  
*Tartare de noix de Saint-Jacques et carpaccio de boeuf Holstein fumé*



Tortellini Ripieni, Brodo & Tartufo  
*Tortellinis farcies aux viandes et bouillon truffé*



Filetto di Vitello Allo Speck, Polenta Alle Castagne  
*Filet mignon de veau au jambon fumé, polenta aux chataignes*



Come un Cappucino  
*Cylindre de tuiles au grué de cacao, cremeux au chocolat Arabica,  
Amaretti et mousse de lait à la vanille*



La Tradizione Del Panettone  
*Cube de Panettone façon traditionnelle*

## Boissons

1/2 bouteille de champagne  
Taittinger par personne  
Eaux minérales plates et gazeuses  
Café ou Thé

## Animation

Votre repas sera accompagné  
d'un duo jazzy

**150€ TTC /personne**