

Réveillon de Noël et Nouvel An 2024

Pour la 16^{ème} année consécutive, notre équipe est ravie de se tenir à votre disposition pour vous préparer vos plats préférés et vous permettre de passer un réveillon de Noël ou de Nouvel An en toute sérénité. Que ce soit en famille ou entre amis, n'hésitez pas à revenir vers nous pour satisfaire vos envies.



**Avant le 20/12 pour le réveillon de Noël
Avant le 27/12 pour le réveillon de nouvel an**

NOTRE MENU DE NOEL ET NOUVEL AN

ENTREES

Carpaccio de viande maturée, aromatisée au Dolcetto, noisettes et sa salade de blé parfumée au balsamique, le tout agrémenté de framboises	18€
Carpaccio de thon au pesto de pistache et agrumes	18€
Cassolette de Saint-Jacques, scampis et poulpe, crème homardine, ciboulette	22€
Foie gras poêlé accompagné d'une sauce au marsala et d'oignons caramélisés	22€

PLATS

Civet de chevreuil au Barolo et aux marrons, cuit à basse température et accompagné d'une purée parfumée à la truffe	32€
Filet de bar en « Zuppetta », servi avec des scampis, des moules et des vongole, le tout mijoté dans du vin blanc accompagné des tomates jaunes et pommes de terre et assaisonné au basilic	29€
Ravioles farcies au fromage de chèvre et au miel, sur une sauce crémeuse au butternut, parsemées de noisettes grillées	25€
Filet de biche à la sauce au vin de Visciole et aux cerises de Cantiano, accompagné d'un gratin dauphinois au Parmigiano	32€
Plateau de fromages (pour 2 pers) Quatuor de fromages italiens, Cremoso di Bufala, Blu Orsino, Pecorino Val d'Orcia stagionato in grotta et Taleggio accompagnés de miel à la Truffe et confit de mandarines tardives	32€

Ronchedone 2021 , Ca' dei Frati, le vin rouge préféré de nos clients depuis 16ans et idéal pour accompagner des grands mets ou des fromages	28,8€
--	-------

DESSERTS

Crème de chocolat parfumée à la poire, poire pochée et fruits rouges (sans gluten)	9€
Pandoro Albertengo servi avec une crème de Sabayon parfumée à la liqueur de Moretta	9€
Baba au Rhum et crème de Sabayon parfumée au Rhum	9€

NOS CLASSIQUES

ENTREES

Il Secreto

21€

Fines tranches de bœuf d'exception maturé, accompagnées de copeaux de Pecorino, d'une salade de blé et de tomates séchées

Parmigiana

15€

Aubergines grillées, Scamorza fumée, Parmigiano Reg. et basilic

Il Vitello Tonnato

18€

Fines tranches de veau cuites à basse température et servies avec une sauce au thon, mayonnaise, anchois et câpres

PLATS

I Fiocchetti

18€

Ravioles farcies au fromage et à la poire, sauce au Bleu de Bufala, parsemées de noisettes grillées

Il tartufo

Lasagne de viande, champignons, mozzarella, parmesan et crème de truffe d'Acqualagna

Ravioli Gambas Mazara del Vallo

34€

Ravioles au citron accompagnées de Gamberoni Rossi grillées, servi sur une crème de langouste et confit de citron vert

Ossobuco

30€

Jarret de veau cuit à basse température accompagné de légumes, de tomates Datterini et servi avec les tagliatelles Altoni

Ravioli di Secreto

24€

Ravioles farcies au Secreto (bœuf d'exception maturée) nappées d'une sauce de tomates jaunes et d'un caviar de tomates parfumées au thym

Merci pour votre confiance et votre fidélité !

my italian friends c'est aussi. ...

Un traiteur toute l'année au quotidien et sur commande
L'organisation de vos événements privés et professionnels

Un restaurant en cuisine continue toute la journée, même
avant un cinéma.

Une boutique de mets et vins fins

Une boutique de mode et articles de décoration



Concept Store

Food

Wine

Fashion

Design

Lundi > Jeudi : 9h > 20h

Vendredi > Samedi : 9h > 23h

Drève Richelle 9

1410 Waterloo

02 351 32 20

www.myitalianfriends.be

info@myitalianfriends.be