

Réveillon de Noël et Nouvel An 2025

Pour la 17^{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

VERRINES

Verrine de saumon gravlax, mousse de mascarpone, poivre rose	4€
Verrine de foie gras, panettone grillé et confit d'oignons à l'orange	4€
Verrine de tartare de légumes grillés, crème de parmesan et noisettes grillées	3€

ENTREES

Carpaccio de bœuf aux artichauts et pecorino à la truffe	18€
Saint-Jacques à la crème de safran, prosecco et crevettes grises	20€
Courgettes grillées à la caponata de légumes parfumée au basilic	16€
Fondue de Bocconcino (fromage de chèvre du Piémont) et butternut, parfumée au romarin	15€

PÂTES

Lasagnes de homard et courgettes à la sauce homardine	20€
Raviolis au foie gras, sauce au vin de visciole et poires	20€
Raviolis de champignons et truffe à la crème de Parmesan	20€
Raviolis de filet de bar, sauce à l'ail noir et fenouil sauvage	19€

PLATS

Magret de canard au Campari, jus d'orange et confit de citron vert.	28€
Purée de patates douces et légumes	
Pintade au four, écrevisses grillées, crème d'écrevisses et petits légumes. Gratin dauphinois au parmesan et légumes	25€
Petit bouillon de poisson (saumon, merlu, palourdes, scampis, calamars), pommes de terre et légumes	27€
Filet de biche à l'Amarone et fruits confits. Légumes, purée de butternut et de pommes de terre	30€

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 d' oignon à l'orange

NOS CLASSIQUES

ENTREES

Il Secreto

22€

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

La Parmigiana

16€

Aubergines grillées, crème de tomates datterino fraîches, Parmigiano Reggiano 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

17€

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

Il Tartufo

19€

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

I Ravioli ai Gamberoni Rossi di Mazara del Vallo

23€

Raviolis au citron accompagnées de Gambas grillées, servies sur une crème de langoustines et confit de citron vert

L'Ossobuco

29€

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

I Ravioli di Secreto

22€

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

DESSERTS

Dôme de Pandoro parfumé à l'Alchermes, mousse au chocolat et framboises

12€

Pannacotta parfumée aux fruits de la passion

9€

Trio de cannoli siciliens maison : fruits confits et pistaches ; crème chocolat et noisettes ; mascarpone et fruits rouges

14€

Trio de patisseries : cannolo siciliano aux fruits confits, pannacotta aux fruits de la passion et dôme de Pandoro (mini)

15€

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, idéal avant un cinéma
Une boutique de mets et vins fins
Un espace de mode et de décoration

Merci pour votre confiance et votre fidélité!



Concept Store
Food
Wine
Fashion
Design

Lundi > Jeudi : 9h > 20h
Vendredi > Samedi : 9h > 23h

Drève Richelle 9
1410 Waterloo
0491100714

www.myitalianfriends.be
info@myitalianfriends.be