

# DIVINO

— FOOD & WINE —

## MENU TAKE-AWAY NOËL 2022

### MENU POISSON

#### ENTRÉE

COMPRESSION DE POULPE, SALADE DE FENOUIL, OLIVES NOIRES,  
ORANGES SANGUINES ET NOIX <sup>4-7-8-12</sup>

*Soppressata di Polpo, insalata di Finocchi, olive Nere, arancia sanguinella e noci*

#### PÂTES

LASAGNE BLANCHE AU PESTO,  
HOMARD BLEU ET SAINT-JACQUES <sup>1-2-3-4-7-12-14</sup>

*Lasagna al pesto, astice blu e Capesante*

#### PLAT

ROULADE DE BAR AUX GAMBAS ET SON BOUILLON AUX FRUITS DE MER,  
SALICORNES ET PETITS LÉGUMES <sup>2-4-12-14</sup>

*Rollatina di branzino e Gamberone, brodo di frutti di mare, salicornia e piccoli legumi*

#### DESSERT

GÂTEAU DE NOËL AU CHOCOLAT ET AMARETTI <sup>1-3-7-8-12</sup>

*Cresciona Spoletina al cioccolato e Amaretti*

70 € par personne

Retrait en magasin le 24/12/2022 entre 11h00 et 16h00

**Date limite pour les commandes : 21 décembre 2022 12h00**

# DIVINO

— FOOD & WINE —

## MENU TAKE-AWAY NOËL 2022 MENU VIANDE

### ENTRÉE

TERRINE DE LAPIN, FOIE GRAS ET PISTACHES, BRIOCHE MAISON,  
CHUTNEY DE CLÉMENTINES <sup>1-7-12</sup>

*Terrina di coniglio, foie gras, Pistacchio, Brioche fatta in casa e Chutney di Clementina*

### PÂTES

CANNELLONI À L'AGNEAU ET TRUFFES NOIRES <sup>1-3-7-12</sup>

*Cannelloni al sugo di Agnello e Tartufo Nero*

### PLAT

FONDANT DE VEAU, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AUX  
GIROLLES ET THYM, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE, POËLÉE DE  
CHOUX ROMANESCO, AIL ET PIMENT <sup>7-12</sup>

*Fondente di Vitello, salsa di funghi galletti, timo, millefoglie di patata e cavolo romanesco saltato*

### DESSERT

GÂTEAU DE NOËL AU CHOCOLAT ET AMARETTO <sup>1-3-7-8-12</sup>

*Cresciona Spoletina al Cioccolato e amaretti*

70 € par personne

Retrait en magasin le 24/12/2022 entre 11h00 et 16h00

**Date limite pour les commandes : 21 décembre 2022 12h00**