

Winehouse Osteria

2017 NEW YEAR'S EVE MENU

BIENVENUE/WELCOME/BENVENUTO

Panzerotto repli avec du baccalà (morue) avec mousse au gingerino

Baccalà (cod fish) filling panzerotto with gingerino mousse

Panzerotto ripieno di baccalà e mousse di gingerino

OU

Rouler des courgettes et fromage de chèvre avec oignons confites

Zucchini and goat cheese roll with onions confit

Involtino di zucchine e caprino con cipolle confit

Vin/wine/vino: prosecco Valdobbiadene DOCG -VENETO

ENTRÉE/STARTER/ANTIPASTO

Carpaccio de canard avec radicchio tardivo di Treviso IGP garni avec lardons de canard cuits et nuancés avec du vinaigre balsamic blanc

Carpaccio of duck with Radicchio di Treviso tardivo garnished with cooked duck lard finished in white balsamic vinegar

Carpaccio d'anatra con Radicchio tardivo di Treviso IGP condito con cicciole di anatra cotte e sfumate con condimento balsamico bianco

OU

Cappuccino de seiche

Cuttlefish cappuccino

Cappuccino di seppia

Vin blanc/white wine /vino bianco : Zuani vigne 2014 (Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio, Friulano) FRIULI

Vin rouge/red wine /vino rosso : Merla della Miniera (Canaiolo) TOSCANA

SOUPE/SOUP/ZUPPA

Crème châtaignes et chips de pomme

Chestnuts cream with apple chips

Crema di castagne e chips di mela

OU

Passatelli avec bouillon de chapon

Passatelli with capon broth

Passatelli in brodo di cappone

AVANT LE / BEFORE THE / PRIMA DEL - PRIMO PIATTO

Orzotto avec saucisse et radicchio de treviso

Sausage and radicchio di treviso orzotto

Orzotto con salsiccia e radicchio di treviso

OU

Orzotto végétarien

Vegetarian Orzotto

Orzotto vegetariano

Vin blanc/white wine /vino bianco : Ymyr (Chardonnay, barrique) CALABRIA

Vin rouge/red wine /vino rosso : Abate Pietro (Montepulciano, Syrah) MARCHE

Winehouse Osteria

PRIMO PIATTO

Duo de Ravioli farcis avec burrata et tagliatelle de farine de caroube au truffle
Duo of burrata filling ravioli and tagliatelle of carob flour with scorzone truffle
Ravioli con ripieno di burrata et Tagliatelle di farina di carruba al tartufo scorzone

OU

Spaghetti de gragnano cuits dans l'huile d'olive nouveau et tartare de thon avec bottarga de mullet
Gragnano spaghetti coked in the enw olive oil and tuna tartare and muggine bottarga
Spaghetti di gragnano all'olio nuovo e tartare di tonno e bottarga di muggine

Vin blanc/white wine /vino bianco : Stragao (veridcchio dei castelli di Jesi) MARCHE

Vin rouge/red wine /vino rosso : Barolo Riserva 2010 (Nebbiolo) PIEMONTE

UNE PAUSE - LITTLE BRAKE -UNA PAUSA

Sorbetto au granade
Pomegranade Sorbetto
Sorbetto al melograno

SECONDO PIATTO

Caille aux oranges confites
Quail with candied oranges
Quaglia alle arance candite

OU

Bar dans son panier de pâtes kataifi et mayonnaise au raifort
Baked Wild Sea bass in basket of kataifi pasta and horseradish mayonnaise
Spigola al cartoccio in cesto di pasta kataifi e maionese al rafano

DESSERT

Pannacotta / tiramisù/ biscuits aux raisins confites et maïs
Pannacotta / tiramisù/cookies with candied raisins and corn
Pannacota /Tiramisù/biscotti al mais e uvetta

Cartizze ou vin de dessert

Cartizze or dessert wine

Cartizze o vino da dessert

eau, café / water, coffé / acqua, caffè

choix à faire à l'avance / choices to be made in advance/ piatti da scegliere in anticipo

135 € / PERSON