



MENU DES FÊTES

ANTIPASTI - ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, roquette et Grana - 14€

Fines tranches de bœuf cru, roquette, copeaux de Grana Padano, tomates séchées, huile d'olive au basilic et zeste de citron.

🌿 Parmigiana "affumicata" - 12€

Mille-feuille d'aubergines grillées, sauce tomate, provola fumée et mozzarella, gratiné au Grana Padano.

Croquettes de guanciale à la truffe - 13€

Croquettes croustillantes, cœur fondant au guanciale & crème de truffe, salade de saison, sauce légère à la truffe et parmesan.

Burrata, poires caramélisées et speck - 13€

Burrata crémeuse, lamelles de poires au miel, speck, roquette, Grana Padano & éclats de noix.

Scampis poêlés, crème de Limoncello - 14€

Scampis poêlés, crème au Limoncello, ail doux & herbes fraîches.

Antipasto Tutti Quanti - 14€/pers

*Sélection festive de fromages et charcuteries italiennes
A partager. Minimum 2 personnes.*



MENU DES FÊTES

PRIMI - PÂTES

Lasagne al ragù - 14€

Pâtes fraîches en couches, ragù longuement mijoté (carotte, céleri, oignons), gratiné au Grana Padano.

Gnocchi façon tartiflette - 16€

Gnocchi de pommes de terre, crème de taleggio, oignons fondants, lardons de pancetta, mozzarella gratinée.

Linguine aux scampis et crème de pistaches - 18€

Scampis poêlés, crème de pistaches, stracciatella et persil frais.

✶ Panciotti aubergines et scamorza, sauce alla Norma - 18€

Ravioli farcis aux aubergines et scamorza fumée, sauce tomate, basilic, ricotta salée.

Fusilloni truffe, porcini et chair à saucisse - 18€

Gros fusilli, crème de truffe, cèpes, chair à saucisse, liant parmesan.

Caramelle al brasato, sauce au vin rouge, crumble d'amaretti - 20€

Pâtes fraîches en forme de bonbons, farcies au bœuf mijoté, réduction de vin rouge à la sauge, crumble d'amaretti.



MENU DES FÊTES

SECONDI - VIANDES

Viande au choix

Escalope de veau panée ou pain de viande à l'italienne

Garniture au choix

*Accompagnements inclus : pommes de terre grenailles au romarin,
légumes grillés, sauce au choix*

Sauce alla parmigiana - 23€

Sauce tomate, aubergines grillées, mozzarella fondante et parmesan

Crème de champignons & marsala - 25€

Crème onctueuse aux champignons et au vin marsala

Sauce pistache et stracciatella - 25€

Sauce gourmande à la pistache et touche finale de stracciatella

Sauce gorgonzola et poires au prosecco - 25€

Sauce au gorgonzola, poires caramélisées et déglacées au prosecco

Sauce à la truffe et Grana Padano - 25€

Crème de truffe onctueuse, relevée de Grana Padano affiné



MENU DES FÊTES

DOLCI - DESSERTS

Tiramisù poires caramélisées et spéculoos - 7€

Crème mascarpone légère au café, biscuit spéculoos, poires fondantes

Crème de châtaigne et crumble d'amaretti - 7€

Crumble d'amaretti, crème et mousse légère aux châtaignes.

Panna cotta amarena - 7€

Panna cotta vanillée, coulis et cerises noires confites.

Mousse au chocolat et noisettes - 7€

Chocolat onctueux, noisettes du Piémont, écorces d'orange confites

Ciambella au citron - 6€

Gâteau moelleux au citron, crème mascarpone citronnée.

Trio de mini cannoli - 7,5€

Classique aux pépites de chocolat, crème de pistaches et noisettes.



MENU DES FÊTES

COMPOSITION DES MENUS

Menu "Classico" - 35€

Entrée + pâtes + dessert

Menu "Tutti Quanti" - 50€

Entrée + pâtes + viande + dessert

Menu "Bambino" - 15€

Lasagne bolognese ou Farfalle taleggio/prosciutto

Tiramisu classique ou Mousse au chocolat

A la carte

Prix des plats individuels

Infos/réservations

A emporter, de 10h00 à 14h00, le 24 ou le 31

Réservation sur <https://tuttiquanti.be>

ou par tél (0470/03.63.13) ou en magasin

Païement en ligne ou acompte de 20% à la commande

Date limite de commande : 19/12 et 26/12



MENU DES FÊTES

PLATEAUX ANTIPASTI - PANIERS GARNIS

Plateau Tutti Quanti "édition des fêtes" - 40€/4pers

Une sélection raffinée et généreuse de charcuteries et fromages italiens, à poser au centre de la table.

Plateau "Délices des fêtes" - 50€/4pers

*Toutes nos entrées des fêtes en format tapas à partager.
Charcuteries/fromages, carpaccio, croquettes, scampis, parmigiana, etc.*

Plateau "Fromages des fêtes" - 45€/4pers

Une sélection de fromages italiens, parfaite pour prolonger le repas avec un verre de vin.

Box mini arancini - 30€/12pcs de 70g

*Mini arancini maison à réchauffer, en quatre saveurs festives :
pistache & mortadelle, champignons & marsala, ragù alla bolognese,
taleggio & pancetta.*

Et ce n'est pas tout...

*Retrouvez également d'autres préparations festives
et des paniers garnis à composer vous-mêmes dans notre atelier des
fêtes spécialement créé pour l'occasion.*

<https://www.tutti quanti.be/fêtes>