

## MAISON BOULUD CÉLÈBRE L'ITALIE

## MAISON BOULUD CELEBRATES ITALY

Menu en Trois Services pour l'ensemble de la Table | 75.

*Three Courses Menu Served For the Entire Table*

Menu en Quatre Services pour l'ensemble de la Table | 90.

*Four Courses Menu Served For the Entire Table*

### **Antipasti à partager**

*Antipasti to share*

Grissini à la fleur de fenouil et lard

*Fennel Flower Grissini and Bacon*

Parmigiano Reggiano D.O.P et Balsamique

*Parmigiano Reggiano D.O.P and Balsamic*

Prosciutto di parma, Tigelle, Stracchino et roquette

*Prosciutto di parma, Tigelle, Stracchino and roquette*

Salade d'artichauts, Poutargue et Pecorino

*Artichoke salad, Poutargue and Pecorino*

Salade Caprese

*Caprese Salad*

Salade de pieuvre, pommes de terre et Olives Taggiasca

*Octopus salad, potatoes and Taggiasca olives*



Millefeuille d'aubergine, Tomate, Parmesan et Basilic

*Eggplant, Tomato, Parmesan and Basil Millefeuille*

OU – OR

*Risotto aux fleurs de courgettes, Safran et Crevettes*

*Risotto with zucchini flowers, Saffron and Shrimps*

OU – OR

Tagliatelles vertes à la Bolognese

*Green Tagliatelle with Bolognese*

OU – OR

Pâtes Mezzalune avec girolles et foie blond de pintade

*Mezzalune pasta with chanterelles and guinea fowl liver*



Tiramisu

*Tiramisu*

OU – OR

Semifreddo au Moscato, Pêches et Amaretto

*Semifreddo with Moscato, Peaches and Amaretto*

Riccardo Bertolino, *Chef Exécutif*