

# Buon Appetito !

DECOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS

À NICE



À LYON



MENU DE LA SEMAINE

 @angeloitalianrestaurant\_lyon

  

[www.boscolocollection.com](http://www.boscolocollection.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris.  
Nous n'acceptons pas les chèques. *Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, tax and service included, we do not accept checks.*

# Menu de la Semaine

<b>Champagnes &amp; Prosecco</b>	12,5cl	75cl
R de Ruinart brut	20€	110€
Ruinart « Blanc de Blanc »	28€	160€
Prosecco Boscolo	14€	45€
<b>Vins Rosé</b>		
Minuty Prestige Côtes de Provence	14€	58€
<b>Vins Blancs</b>		
Tommasi Pinot Grigio delle Venezie "Le Rosse" DOC	12€	60€
Antinori le Mortelle Maremma Toscana "Vivia" DOC	15€	78€
Tormaresca Antinori Pietrabianca Castel del Monte Bio DOC	17€	92€
Tacco Dodici Scarpa Moscato d'Asti DOCG	13€	68€
<b>Vins Rouges</b>		
Tommasi Valpolicella Classico Superiore	12€	60€
Prunotto Langhe Nebbiolo Occhetti DOC	16€	82€
Antinori Chianti Classico "Peppoli" DOCG	13€	68€
Caldora Montepulciano d'Abruzzo DOC	14€	95€

MENU COMPLET 30€

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 24€

## ENTRÉE

*Starter*

ARANCINI À LA TRUFFE, CRÈME DE CÈPES ET MOUSSE DE RICOTTA

*Truffle arancini with porcini cream and ricotta mousse*

## PLAT

*Main course*

RAVIOLIS CACIO E PEPE, CRÈME DE BETTERAVE

*Cacio e pepe ravioli with beetroot cream*

## DESSERT

TARTE POIRE ET CHOCOLAT

*Pear and chocolate tart*