

**MENU DI
PASQUA**

by
Etienne Bistrot

Aspettando di poter riaprire il nostro ristorante e puntare con tutti noi stessi alla **prima stella Michelin**, abbiamo pensato che possiamo allenarci con voi e rendervi felici in queste feste pasquali!

Con questo menu vogliamo allietarvi con i nostri piatti in questi giorni di festa speciali.

Per i giorni **di Pasqua e Pasquetta**, possiamo prendere le vostre ordinazioni fino al giorno 1 aprile.

Vi mettiamo nella condizione di scegliere tra 1 menu di pesce, 1 menu di carne ed 1 menu vegetariano oppure un'unione dei 3.

All'interno dello stesso menu potete scegliere tra due alternative per ogni portata.

Certi di fare cosa gradita, vi porgiamo i nostri più ***felici auguri di un Serena Pasqua*** e che sia una rinascita per tutti noi!

***Un abbraccio da Stefano Intraligi,
Lo chef di Etienne Bistrot e tutto il suo Staff***

MENU DI PESCE 50€ PER PERSONA

OCTOPUS E POSEIDONE

Insalata di mare con maionese di polpo, polpo cotto in bassa temperatura e verdure

Oppure

LECCA LECCA DI SALMONE

Salmone marinato soia, zenzero e sakè con guacamole, brunoise di pomodorini, porro fritto, edamame e uova di trota

RAVIOLI ARLECCHINO

Ravioli multicolore fatti a mano ripieni di gamberi, ricotta e pomodorini

Oppure

SPIGOLA E GUAVA

Fettuccine fatte a mano con spigola e guada

OMBRINA GIAPPONESE

Ombrina cotta a bassa temperatura con salsa dashi ed insalata cotta in estratto di cetriolo

Oppure

BACCALÀ IN DISCESA

Baccalà cotto in decadimento termico con salsa di peperoncini dolci e cialda di olive taggiasche

1 DOLCE A SCELTA NEL MENU DOLCI

***OGNI MENU È COMPRENSIVO DEL NOSTRO
PANE E DEL NOSTRO BURRO***

MENU DI CARNE 50€ PER PERSONA

PESCHETTE DI PARMIGIANO

Peschette di parmigiano reggiano 30 mesi con confettura di pomodori verdi e basilico

Oppure

TARTARE PIEMONTESE

Tartare di assona piemontese, maionese alla mandorla e nocciole

IL BOLOGNESE

Agnolotti fatti a mano con ripieno bolognese, tartufo bianco e pistacchi

Oppure

PALLONCINI "CARBONARI"

Bottoncini fatti a mano ripieni di salsa carbonara e polvere di guanciaie

MAIALE IN AGRODOLCE

Costine di maiale in agrodolce

Oppure

POLLO RIPIENO A BASSA TEMPERATURA

Pollo in rollè ripieno con mortadella di cinghiale, uvetta, frutta secca e formaggio con contorno di patate alla paprika affumicata

1 DOLCE A SCELTA NEL MENU DOLCI

***OGNI MENU È COMPRENSIVO DEL NOSTRO
PANE E DEL NOSTRO BURRO***

MENU VEGETARIANO 50€ PER PERSONA

GINGER BEAN CREAM

Crema di fagioli borlotti, zenzero, edamame e soia con crostini ai cereali

Oppure

PESCHETTE DI PARMIGIANO

Peschette di parmigiano reggiano 30 mesi con confettura di pomodori verdi e basilico

FETTUCCHINE AI CARCIOFI

Fettuccine fatte a mano con i carciofi

Oppure

PALLONCINI "CARBONARI" VEGETARIANI

Bottoncini fatti a mano ripieni di salsa carbonara e brunoise di zucchine

"ROUGE DI INDIVIA"

Indivia belga marinata nella barbabietola e cumino

Oppure

I CARCIOFI

Carciofi alla romana o alla Giudia

1 DOLCE A SCELTA NEL MENU DOLCI

***OGNI MENU È COMPRENSIVO DEL NOSTRO
PANE E DEL NOSTRO BURRO***

MENU DEI DOLCI

LA RICCIA E LA LISCIA

Le due tipiche paste napoletane

IL CANNOLO

Il mio famoso cannolo con ricotta siciliana classica o al pistacchio

CHEESECAKE DIPINTA

Cheesecake ai frutti di bosco

AVVERTENZA

*TUTTI I PIATTI SONO PRONTI PER ESSERE SCALDATI E SERVITI.
SE HAI UN MICROONDE BASTANO UN PAIO DI MINUTI PER PER PIATTO*

*SE NON POSSIEDI UN MICROONDE BASTA UNA PENTOLA CON ACQUA CALDA E SEMPRE
UN PAIO DI MINUTI*

ETIENNE ROMA RISTORANTE

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO DEL REG. UE N. 1169/2011 – "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

WE INFORM OUR GUESTS THAT IN FOODS AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED IN THIS RESTAURANT, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

1 – CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT-) CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KAMUT)

2 – CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI / CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH

3 - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA / EGGS AND EGG PRODUCTS

4 – PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE / FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH

5 – ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI / PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS 6 – SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA / SOY AND SOY-BASED PRODUCTS

7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE / MILK AND PRODUCTS MADE FROM MILK

8- FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA) / NUTS AND THEIR PRODUCTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECANS, BRAZIL, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS)

9 – SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO / CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY

10 – SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE / MUSTARD AND PRODUCTS CONTAINING MUSTARD

11 – SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO / SESAME SEEDS AND PRODUCTS BASED ON SESAME

12 – SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG / SULPHITES AT CONCENTRATIONS GREATER THAN 10MG / KG

13 - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI / LUPINS AND PRODUCTS BASED ON LUPINS

14 – MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI / MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH