

Degustation Menu, 24th december 2016

(110 euros per person)

Aperitivo / Welcome drink

Dosage zero ca' del bosco con stuzzichino
Dosage zero ca 'del Bosco and amuse-bouche



Vellutata di carciofi sardi, pesto d'Aneto e parmigian
Artichoke veloute from Sardinia, Dill's pesto sa
parmesan cheese 24 months



Capesante crude con caviale veneziano
Sea scallop's carpaccio with Venetian Caviar



Ravioli d'astice di Bretagna con la burrata d'Andria
Britain's lobster ravioli, burrata d'Andria, spice olive oil



Filetto di vitello mantovano arrostito con radicchio e ragù di spugnone
Roasted Mantova's veal fillet with chicory and morel cream sauce



Granita al mandarino di Sicilia
Sicilian clementina granite



Panettone milanese con salsa vaniglia e nocciola
Milanese panettone with vanilla and walnut sauce



Caffè con cioccolatini e torrone di Cremona
Coffee with chocolate and Cremona's nougat

Degustation Menu, 25th december 2016

(90 euros per person, lunch only)

Aperitivo / Welcome drink

Dosage zero ca' del bosco con stuzzichino
Dosage zero ca 'del Bosco and amuse-bouche



Carpaccio di capesante con la marinara di verdure aromatica
Sea scallop's carpaccio with spiced vegetable marinara stile



Tagliolini bianchi Kamut (24 rossi Kg) con la fonduta
di formaggi tre latti
White Kamut tagliolini (24 eggs Kg) served with a three
milk cheese fondue



Filetto di vitello mantovano con radicchio stufato e ragù di spugnone
Roasted Mantova's veal fillet with stewed chicory
and morel-mushrooms sauce



Granita al mandarino di Sicilia
Sicilian clementine granite



Panettone milanese salsa vaniglia e nocciola
Milanese panettone with vanilla and walnut sauce



Caffè con cioccolatini e torrone di Cremona
Coffee with chocolate and Cremona's nougat



Piatti con supplemento al tartufo su richiesta del cliente: 45 euro per
tartufo bianco, 30 euro per tartufo nero di Norcia

*Dish with supplement if requested: 45 euros for the white truffle, 30
euros for the black truffle of Norcia

New eve dinner

(180 euros per person)

Aperitivo / Welcome drink

Dosage zero ca' del bosco con stuzzichino
Dosage zero ca 'del Bosco and amuse-bouche



Gamberi rossi crudi di Mazzara del Vallo con il caviale di Venezia, olio
alla cipollina

Prawn's carpaccio from Mazara del Vallo with caviar
from Venice, chives olive oil



Passata di lenticchie «Val d'Orcia» con le capesante e speck tirolese
Val d'Orcia lentils veloute with sea scallops and Tyrolean speck



Tagliolini freschi Kamut (24 rossi d'uovo Kg) con ragù di spugnone
Fresh Kamut tagliolini (24 eggs Kg) with morel cream sauce



Medaglione di capriolo con crostata di noci, purea di castagne e zucca
Venison medallion with a walnuts crust, chestnut and pumpkin puree



Granita al mandarino di Sicilia
Sicilian clementine granite

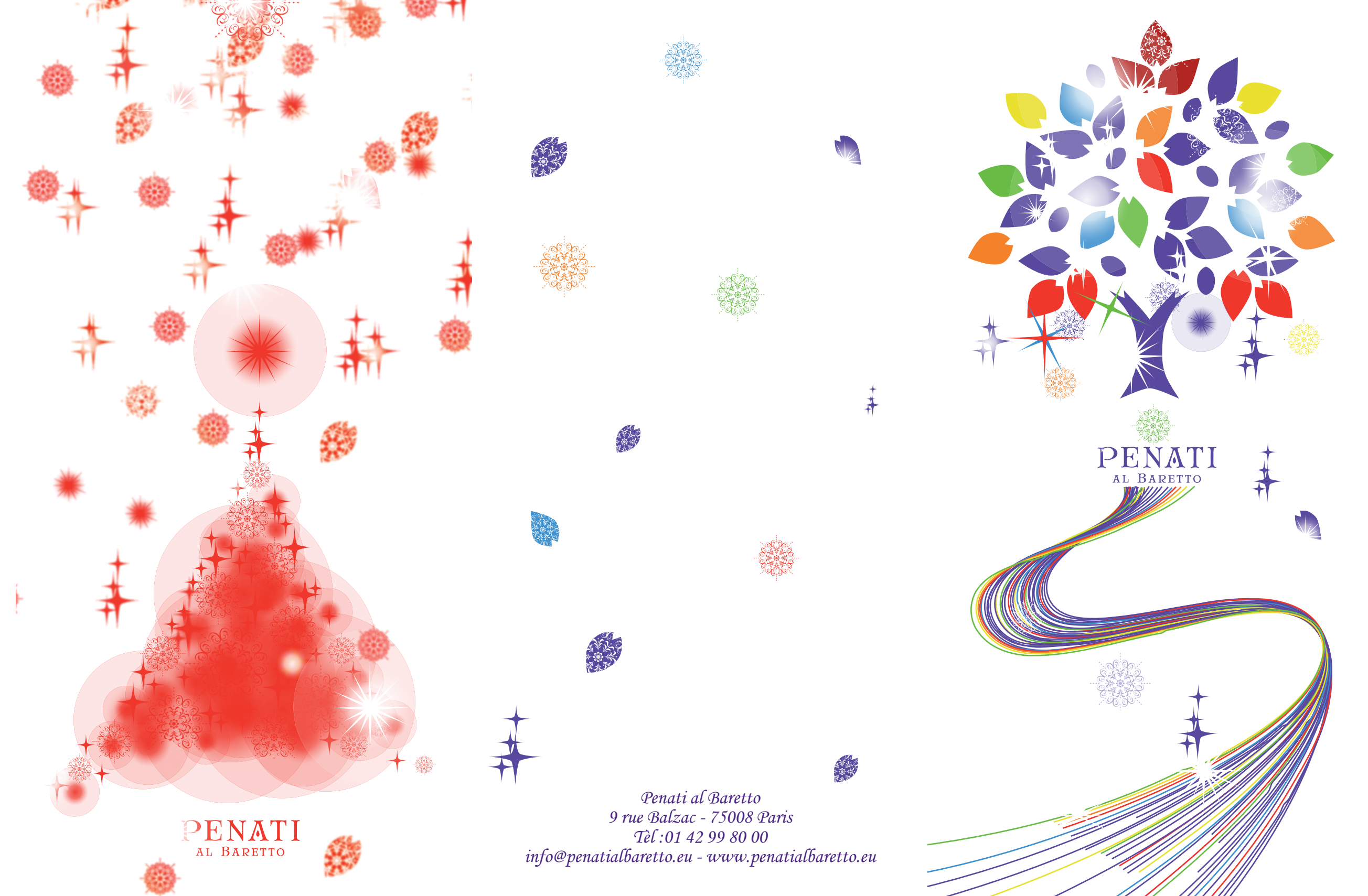


Biscotto ai due cioccolati amedei di Toscana
Two chocolate biscuit from Tuscany



Caffè e cioccolatini italiani
Coffee and Italian chocolate

Le repas sera accompagné de la musique d'Emilio Doria,
qui proposera un répertoire italien sur le thème de "la dolce vita"



PENATI
AL BARETTO

Penati al Baretto
9 rue Balzac - 75008 Paris
Tél : 01 42 99 80 00
info@penatialbaretto.eu - www.penatialbaretto.eu

PENATI
AL BARETTO