

Menu à emporter - Fêtes de fin d'année

Mise en bouche 2,50€/pièce

- Fregola à l'encre de seiche comme un taboulé au pesto, écrevisse, condiment poivron rouge
- Tartare de bœuf au couteau, mayonnaise à la truffe, chips de pomme de terre violette
- Mousse de chèvre frais, pancetta croquante, éclats de noix au miel

Sa Majesté le Caviar

Impérial Héritage Caviar Peppe's edition, ce caviar a été créé en collaboration avec notre cousin Giuseppe Giacomazza. Chef du restaurant La Botte à Genk...

50gr. 76,00€

Accompagnements de blinis maison, pomme grenaille cuite et crème épaisse 3,50€ p.p.

Les petites choses à partager

- La burrata des Pouilles (150gr.) et de belles tomates cerises de différentes variétés BIO 7,00€
- Le saucisson à la truffe et au parmesan (80gr.) et sa tapenade d'olive verte 8,00€
- Le saucisson de sanglier (80gr.) et sa tapenade de champignons et truffes 10,00€

Le coin pratique

- Pain à l'ancienne, cuit sur pierre, blanc ou complet 2,50€
- Biscuits sicilien aux amandes, fait maison, pour accompagner le café 3,00€/100gr.

Les entrées

- Tarte fine d'aubergines et scamorza fumée, scampis croustillants aux herbes, huile d'olive au basilic 12,50€

- Foie gras de canard fait maison, parfumé au vermouth et mi-cuit au torchon accompagnés de pain brioché au raisin individuel, moutarde de fruits de Crémone et confit d'oignons rouges au balsamique 13,00€

- Homard canadien (700gr), la queue sur un carpaccio de betteraves marinées et sa vinaigrette à l'huile de noisette. Les pinces en rémoulade avec du céleri rave et de la pomme.
demi : 25,00€ entier : 40,00€

- Saumon mariné en gravlax, mayonnaise fumée, oignons rouge de Tropea, pain de campagne grillé et beurre de bufflone, petite salade de micro-végétaux 13,00€

Les plats

- Magret de canard parfumé au gingembre, purée de carotte onctueuse, tarte fine de légumes, jus réduit 17,50€

- Entrecôte de veau rôtie, mousseline de céleri-rave à la truffe, poêlée de pommes, pancetta et champignons, jus réduit 18,50€

- Dos de cabillaud rôti sur la peau, mousseline de pomme de terre parfumée à la tapenade de truffe, papillote de mini légumes, bisque de homard 19,50€

- Filet de dorade au thym citron, salade de chair d'écrevisse et fenouil parfumé aux agrumes, mini carottes, jus aux herbes 18,00€

Les desserts et fromages

- Moelleux coulant au chocolat, fruits rouges, coulis de fruits rouges et chantilly maison à la vanille 5,00€
- Mini bûche réalisée en collaboration avec Frédéric Godert de la pâtisserie Folie's à Embourg 6,00€
- Assortiment de fromages d'Italie (5) accompagnés de miel, marmelade et fruits secs 10,00€

Tous nos plats et menu sont accompagnés de leur fiche d'explication détaillée afin de vous guider, pas à pas.

Date de clôture des commandes de Noël : 21/12/2017

Date d'enlèvement au restaurant :
24/12/2017 de 11h00 à 16h00

Date de clôture des commandes de Nouvel an : 28/12/2017

Date d'enlèvement au restaurant :
31/12/2017 de 11h00 à 16h00

Contact commandes :

Par e-mail, info@al-piccolomondo.be

Merci de bien vouloir mentionner un numéro de téléphone afin de vous contacter si besoin.

Toute commande sera validée lorsque qu'un acompte de 50% de la somme due nous aura été versé ou déposé au restaurant. Merci de votre compréhension.

Pour toutes questions, vous pouvez nous contacter par téléphone au heures d'ouverture du restaurant

Adresse :

Al Piccolo Mondo
Rue Gretry n°24
4020 LIEGE
04.341.30.42

Menu à composer :

3 services (entrée, plat, dessert) 32,00€

3 services (2 entrées, plat) 36,00€

4 services (2 entrées, plat, dessert) 39,50€

Les entrées :

- Tarte fine d'aubergines et scamorza fumée, scampis croustillants aux herbes, huile d'olive au basilic
- Foie gras de canard fait maison, parfumé au vermouth et mi-cuit au torchon accompagnés de pain brioché au raisin individuel, moutarde de fruits de Crémone et confit d'oignons rouges au balsamique
- Homard canadien, la queue sur un carpaccio de betteraves marinées et sa vinaigrette à l'huile de noisette. Les pinces en rémoulade avec du céleri rave et de la pomme
supplément de 12,00€ pour le ½ homard
- Saumon mariné en gravlax, mayonnaise fumée, oignons rouge de Tropea, pain de campagne grillé et beurre de bufflone, petite salade de micro-végétaux

Les plats

- Magret de canard parfumé au gingembre, purée de carotte onctueuse, tarte fine de légumes, jus réduit
- Entrecôte de veau rôtie, mousseline de céleri-rave à la truffe, poêlée de pommes, pancetta et champignons, jus réduit
- Dos de cabillaud rôti sur la peau, mousseline de pomme de terre parfumée à la tapenade de truffe, papillote de mini légumes, bisque de homard
- Filet de dorade au thym citron, salade de chair d'écrevisse et fenouil parfumé aux agrumes, mini carottes, jus aux herbes

Les desserts et fromages

- Moelleux coulant au chocolat, fruits rouges, coulis de fruits rouge et chantilly maison à la vanille
- Mini bûche réalisée en collaboration avec Frédéric Godert de la pâtisserie Folie's à Embourg
- Assortiment de fromages d'Italie (5) accompagnés de miel, marmelade et fruits secs.
supplément de **3,00€ en remplacement du dessert**

Tous nos plats et menu sont accompagnés de leur fiche d'explication détaillée afin de vous guider, pas à pas.

Date de clôture des commandes de Noël : 20/12/2017

Date d'enlèvement au restaurant :
24/12/2017 de 11h00 à 16h00

Date de clôture des commandes de Nouvel an : 27/12/2017

Date d'enlèvement au restaurant :
31/12/2017 de 11h00 à 16h00

Contact commandes :

Par e-mail, info@al-piccolomondo.be

Merci de bien vouloir mentionner un numéro de téléphone afin de vous contacter si besoin.

Toute commande sera validée lorsque qu'un acompte de 50% de la somme due nous aura été déposé au restaurant. Merci de votre compréhension.

Pour toutes questions, vous pouvez nous contacter par téléphone au heures d'ouverture du restaurant

Adresse :

Al Piccolo Mondo
Rue Gretry n°24
4020 LIEGE
04.341.30.42