

Menus des trois restaurants

*** Menu basique - RESTAURANT AI CORISTI ***

Entrée

Spaghetti aux palourdes
Tagliolini aux fruits de mers
Spaghetti aux seches
Gnocchi à la bolognaise
Soupe de légumes
Crepes aux champignons

Plat

Mélange de poissons fris
Daurade royale grillée
Foie de veau à la vénitienne
Escalope au vin marsala
Poulet pané
Saumon *Ai Coristi*

Accompagnement

Salade mixte
Légumes grillés
Frites

Boissons

A bouteille d'eau (75cl) pour 2 personnes

First Courses

Spaghetti with clams
Tagliolini with local sea food
Spaghetti with cuttlefish ink Venetian recipe
Bolognese gnocchi with meat sauce
Garden vegetables soup
Crepes with mushrooms sauce from our mountains

Second Courses

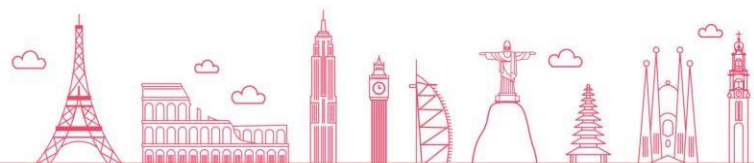
Adriatic mixed fried fish
Grilled gilt-head
Veal liver Venetian style
Escalope with Marsala wine-sauce
Grilled chicken breast
Special Course - Coristi's Salmon

Side Dish

Mixed salad
Grilled Vegetables
French Fries

Drinks

1 bottle of water (75cl) every 2 people



*** Menu Classique - RESTAURANT SANTO STEFANO ***

Entrée

Spaghetti aux palourdes
Spaghetti aux sèpes
Gnocchetti “*spécial Santo Stefano*”
Talgatelles à la bolognaise
Risotto aux pois
Cannelloni ricotta et épinards
Penne aux 4 fromages

Plat

Mélange de poissons grillés
Seiches à la Vénitienne avec de la polenta
Loup de mer grillé
Foie de veau à la Vénitienne
Escalope au vin de Marsala
Côte de veau à la Milanaise
Caprese (mozzarella et tomates)
Mélange de légumes
Sélection de fromages

Accompagnement

Au choix (Légumes, frites, etc.)

Boissons

Boissons sans alcool et café

First Courses

Spaghetti with clams
Spaghetti with cuttlefish ink
Potato dumplings *Santo Stefano*'s style
Yellow & green tagliatelle with ragù
Risotto with peas
Cannelloni filled with ricotta and spinach
Penne with 4 cheeses sauce

Main Courses

Mixed fried fish
Cuttlefish Venetian style with polenta
Grilled Sea Bass
Liver Venetian style (with onions)
Escalope with Marsala wine
Milanese veal chop (breaded)
Caprese (buffalo mozzarella cheese with tomato)
Mixed vegetables
Cheese selection

Side Dish

Free choice on the daily menu (vegetables, chips, etc.)

Drinks

Soft drinks and coffee

 +33 (0)1 84 88 03 94

 13/15 rue des Sablons • 75016 Paris • FRANCE

 www.ceetiz.com

SAS au Capital de 53 580 € - 529 957 482 00035 - FR 69 529 957 482



*** Menu Deluxe - RESTAURANT SANTO STEFANO ***

Primi Piatti

Linguine (spaghettis plats) aux fruits de mer
Tagliatelle aux langoustines et courgettes
Risotto de fruits de mer
Assortiment de charcuteries
Gnocchetti "spécial Santo Stefano"

Piatti principali

Lotte grillée
Poisson cuit au four avec pommes de terre,
olives et tomates
Coupe de boeufs argentins avec de la
roquette
Steack de veau grillé
Filet de boeuf grillé
Filet de boeuf à la sauce de poivron vert

Contorni

Au choix dans le menu (légumes, frites, etc.)

Dessert

Mousse à l'amaretto
Tiramisu
Panna Cotta
Tarte aux pommes
Crème glacée

Drinks

Boissons sans alcool et café

First Courses

Linguine (flat spaghetti) *allo scoglio* with mixed
Tagliatelle with shrimps and zucchini
Seafood risotto
Assortment of Italian cold cuts
Potato dumplings Santo Stefano's style

Main Courses

Grilled Monkfish
Oven-Baked Sea Brass with potatoes, olives and
tomatoes
Cut of Argentinan Beef with rocket
Grilled veal steak
Grilled tenderloin
Tenderloin with green pepper sauce

Side Dish

Free choice on the daily menu (vegetables, chips, etc.)

Dessert

Amaretto (almond bisquits) mousse
Tiramisu
Cream Pudding
Apple-pie
Ice Cream

Drinks

Soft drinks and coffee

+33 (0)1 84 88 03 94

13/15 rue des Sablons • 75016 Paris • FRANCE

www.ceetiz.com

SAS au Capital de 53 580 € - 529 957 482 00035 - FR 69 529 957 482



*** Menu Classique - RESTAURANT Al Giglio ***

Primi Piatti

Spaghettis à la vénitienne, à l'encre de seiche
Spaghettis aux moules
Lasagnes maison à la sauce bolognaise
Gnocchi aux fromages

First Courses

Spaghetti Venitian style with black cuttlefish
Spaghetti with mussels
Homemade lasagne with meat sauce
Gnocchi with mixed cheeses

Piatti principali

Calamat frit et sa polenta
Tranche de saumon grillé avec sa salade
Escalope de porc et champignons, accompagnés de frites
Poulet de Bresse et frites

Main Courses

Fried squid with polenta
Sliced of grilled salmon with salad
Escalope of pork with mushrooms and French fries
Grilled chicken Brest with French fries

Dessert

Tiramisu fait maison
Crème glacée

Dessert

Tiramisù
Ice Cream

Drinks

Non incluses sauf le café

Drinks

Not included except coffee

- **Merci de noter que si vous souhaitez du vin, le prix de votre boisson sans alcool ou café sera déduit du prix du vin**

