



**7.90€**  
p/pers  
(min 2 Pers)

**..... Plateau Raclette :**

**+ -200g de Fontina  
+ -150 g de charcuterie  
(Prosciutto Crudo, Porchetta, Speck,  
Pancetta, Coppa, Venticina Piccante,  
Salami Genova)**



**ITALIA  
AUTENTICA**

Piaceri della tavola

*Autres infos pour votre traiteur*

Numéro de  
Commande: .....

Nom : .....

Adresse : .....

Tél : .....

**Les commandes seront clôturées  
au plus tard**

le samedi 19/12/2020 pour Noël  
le samedi 26/12/2020 pour Nouvel an  
**l'enlèvement des commandes**  
se fera le jeudi 24/12 et jeudi 31/12  
**de 09h30 à 16h30**

**Toute l'équipe vous souhaite  
de belles fêtes ainsi qu'une  
excellente année**

**2021**

**MERCATINO By ITALIA AUTENTICA**

**Fontaine**

Rue de Mons, 228  
6140 Fontaine-l'Evêque - 071 | 52 92 89

**MERCATINO By ITALIA AUTENTICA**

**Epinois**

Route de Charleroi, 119  
7134 Binche - 064 | 77 21 11

**MERCATINO By ITALIA AUTENTICA**

**La Louvère**

Avenue de Wallonie, 6  
7100 La Louvière - 064 | 22 48 15

**ITALIA AUTENTICA Liège**

Boulevard Cuivre et Zinc 37  
4030 Liège - 04 | 341 17 20

**ITALIA AUTENTICA Drogenbos**

Chaussée de Ruisbroek 257  
1620 Drogenbos - 02 | 377 44 69



*Menu  
de fin d'année*



## Entrées froides

- Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes noires & zestes de citron **12,95€**
- Tartare de saumon à l'italienne, mousse d'avocat & tuile de parmesan **11,95€**
- 1/2 homard belle-vue & sa vinaigrette de citrons confits de Sicile **19,95€**
- Carpaccio de brésoala, tomates séchées, rucola & copeaux de parmesan **11,95€**

## Entrées chaudes

- Cassolette de scampis, crème de tomates fraîches flambée à la Sambuca **9,90€**
- Ravioles fraîches, beurre de sauge et pignons de pins grillés **9,90€**
- Noix de Saint-Jacques et leurs asperges vertes braisées, crème de pinot grigio **13,95€**
- Trio de filet de sole poché au vin blanc, crème de safran & tomates fraîches **10,90€**
- Homard grillé à l'huile d'olive, parfumé au curry & paprika **20,95€**

## Potages

- Velouté de potiron au gorgonzola **7,90€/Lt**

## Grosses pièces

- Magret de canard au jus de marsala & ses raisins secs de Calabre **13,50€**
- Filet de dinde farci aux pistaches, crème de champignons des bois parfumée à la truffe **10,95€**
- Paupiette de veau farcie à la mozzarella, tomates fraîches & basilic, sauce tomatée crème **11,95€**
- Coeur de cabillaud, crème de chicons caramélisés **14,95€**

## Accompagnements

- Chicons braisés **2,20€/portion**
- Flan de courgettes **2,20€/portion**
- Croquette de polenta **2,20€/portion**
- Pommes de terre au romarin **2,20€/portion**

## Sélection des vins

- Salmagina verdicchio DOC (Blanc) **16,99€**

Nez intense et persistant, il dégage des arômes floraux d'agrumes et d'amandes fraîches. Frais et doux, avec un rappel d'amande.

Idéal en accord avec :

*Votre carpaccio de Saint-Jacques aux truffes & zestes de citron*

- Reguta chardonnay (Blanc) **9,49€**

Le bouquet séduit avec de belles notes de fruits exotiques, de miel, d'amandes et de vanille. excellent vin blanc avec un fruité clair, frais avec une fin de bouche harmonieuse.

Idéal en accord avec :

*Votre tartare de saumon à l'italienne, mousse d'avocat & tuile de parmesan*

- Prosecco millésime D.O.C.G. **15,42€**

Bouquet d'agrumes, floral. Élégante acidité et fraîcheur présente en bouche. finale longue et persistante.

Idéal en accord avec :

*Votre 1/2 homard belle-vue & sa vinaigrette de citrons confits de Sicile*

- Salice salentino Varvaglione D.O.P (Rouge) **11,99€**

Couleur rouge profond. Un nez élégant et intense, fruité avec des notes de vanille, chocolat & café. Bouche élégante, harmonieuse et équilibrée, avec une finale épicée & fruitée.

Idéal en accord avec :

*Votre carpaccio de brésoala, tomates séchées, Rucola & copeaux de parmesan*

- Anthilia Bianco D.O.C (Blanc) **13,79€**

Le nez s'ouvre sur des notes fruitées de poire, de pêche blanche et de pamplemousse. En bouche, il est complexe et structuré, avec une bonne minéralité.

Idéal en accord avec :

*Votre cassolette de scampis, crème de tomates fraîches flambée à la sambuca*

- Due Lune Nero d'Avola I.G.T (Rouge) **23,79€**

Robe rubis foncée opaque. Nez explosif de fruits rouges, de mûres mûres et d'épices orientales, avec des notes de poivre rose et de cuir. Bouche pleine et corsée, aux tanins moelleux.

Idéal en accord avec :

*Vos ravioles fraîches, beurre de sauge et pignons de pins grillés*

- Pinot Grigio D.O.C Venetie (Blanc) **10,49€**

Robe rubis foncée opaque. Nez explosif de fruits rouges, de mûres mûres et d'épices orientales, avec des notes de poivre rose et de cuir. Bouche pleine et corsée, aux tanins moelleux.

Idéal en accord avec :

*Vos noix de Saint-Jacques et leurs asperges vertes braisées, crème de pinot grigio*

- Triluna IGT (Blanc) **21,99€**

Idéal en accord avec :

*Votre Homard grillé à l'huile d'olive, parfumé au curry & paprika*

- Pecorino Abruzzo (Blanc) **8,99€**

Jaune or. Nez : fruit blanc et fleurs En bouche : Fruité et épicé, avec une acidité agréable et un fruit persistant.

Idéal en accord avec :

*Votre Trio de filet de sole pochée au vin blanc, crème de safran & tomates fraîches*

- Papale Primitivo Ligne d'or (Rouge) **21,99€**

Affiné plus de 10 mois en fûts de chêne français. Sa robe est rouge rubis avec des superbes reflets violacés. Au nez des arômes veloutés de confiture, fruits sauvages (prune, myrtille, mûre), cerise noire, cacao. En bouche il a du corps mais tout en rondeur et maturité, bien équilibré avec une longue finale veloutée.

Idéal en accord avec :

*Votre Magret de canard au jus de marsala & ses raisins secs de Calabre*

- Ciù Ciù Montepulciano Sangiovese D.O.P (Rouge) **8,55€**

Ce vin rouge rubis, avec des nuances pourpres tendant à l'orange est produit à partir de cépages de Montepulciano et Sangiovese. Ce vin biologique est délicat et harmonieux, riche en goût et légèrement tannique.

Idéal en accord avec :

*Filet de dinde farci aux pistaches, crème de champignons des bois parfumé à la truffe*

- Palei Chianti Classico D.O.C.G (Rouge) **15,49€**

Le parfum est intense, riche en arômes fruités, y compris des notes de cerise et de mûre. Il est harmonieux en bouche, avec un bel équilibre et une bonne structure. Légèrement salé et avec une composante tannique fine et douce, il propose en bouche les agréables notes de fruits rouges du bouquet.

Idéal en accord avec :

*Paupiette de veau farcie à la mozzarella, tomates fraîches & basilic, sauce tomatée crème*

- Fiegobianco terre di Cosenza D.O.P (Blanc) **11,59€**

Vin sec. avec une belle couleur paille. Rond en bouche

Idéal en accord avec :

*Votre Coeur de cabillaud, crème de chicons caramélisés*

- Primitivo di Manduria Conte Di Campiano (Rouge) **8,99€**

Robe rouge rubis profonde. Nez intense et complexe avec des notes de prune mûre, de cerise griotte et d'épices. Bouche bien équilibrée, de la bonne structure et des tanins souples

Idéal en accord avec : *Vos plateaux de charcuteries & fromages*

- Primitivo di Salento CapoForte (Rouge) **12,79€**

Léger piquant, des fruits sucrés et secs. Les tanins sont légers et l'acidité pas trop présente assure à ce vin une parfaite vivacité.

Idéal en accord avec : *Vos plateaux raclettes*