



MENU À 50€ TTC

44,09€ HT

DU LUNDI AU JEUDI MIDI OU SOIR

À partir de 10 personnes,

Le menu doit être le même pour tous les convives.

Le nombre exact de convives est à confirmer

48 heures à l'avance, elle servira de base de facturation.

Le menu comprend l'entrée, le plat, le dessert et les boissons,

Les eaux minérales sont incluses.

LES ENTRÉES

À PARTAGER

ANTIPASTI DI MONTEVERDI

Arancini, burrata, aubergines fondantes, tomates Noire de Crimée & Datterino, San Daniel, pousses de betteraves, roquette & parmesan

LES PLATS

AU CHOIX

• PACCHERI GRATINATI

Paccheri farcies à la ricotta de buffala, viande de bœuf, scamorza & basilic

• LINGUINE MELANZANE E GAMBERI

Linguine à la crème d'aubergine, gambas, tomates confites, zestes d'orange & pistaches grillées

• SPAGHETTI ALL'ORTOLANA 🌿

Spaghetti aux courgettes, aubergines, artichauts, pousses d'épinard, sauce tomate & basilic

LES DESSERTS

AU CHOIX

• TIRAMISU AU CAFÉ 🌿

• PANNA COTTA 🌿

LES VINS

UNE BOUTEILLE POUR 3

VENEZIE DOC VENTO D'ESTATE - CORVEZZO

Blanc de Vénétie | Pinot Grigio | **BIO & VEGAN** 🌿 🌱

PUGLIA IGT DUE DI DUE - BOTTER

Rouge des Pouilles | Negroamaro, Malvasia Nera

VÉGÉTARIEN 🌿

PRODUITS FRAIS & DE SAISON

 @LEMONTEVERDI





MENU €50 I. TAX

€44.09 EXCL. TAX

DU LUNDI AU JEUDI MIDI OU SOIR

From 10 people,

The menu must be the same for all guests.

The exact number of guests is to be confirmed

48 hours in advance, it will serve as the basis for invoicing.

The menu includes starter, main course, dessert and drinks,
Mineral waters are included.



STARTERS

TO SHARE

ANTIPASTI DI MONTEVERDI

Arancini, burrata, melting eggplants,
Crimean black tomatoes & Datterino,
San Daniel, beet shoots, arugula & parmesan

MAIN COURSES

CHOICE

- **PACCHERI GRATINATI**
Paccheri stuffed with buffalo ricotta,
beef, scamorza & basil
- **LINGUINE MELANZANE E GAMBERI**
Linguine with eggplant cream, prawns,
candied tomatoes, orange zest & grilled pistachios
- **SPAGHETTI ALL'ORTOLANA** 🌿
Spaghetti with zucchini, eggplant, artichoke,
spinach, tomato sauce & basil



DESSERTS

CHOICE

- **COFFEE TIRAMISU** 🌿
- **PANNA COTTA** 🌿

WINE

ONE BOTTLE FOR 3

VENEZIE DOC VENTO D'ESTATE - CORVEZZO

White from Veneto | Pinot Grigio | **ORGAN & VEGAN** 🌿 🍃

PUGLIA IGT DUE DI DUE - BOTTER

Red from Puglia | Negroamaro, Malvasia Nera



VEGETARIAN 🌿

FRESH AND SEASONAL PRODUCTS

 @LEMONTEVERDI



MENU À 65€ TTC

57,67€ HT

À partir de 10 personnes

Le nombre exact de convives est à confirmer

48 heures à l'avance, elle servira de base de facturation.

Le menu comprend l'entrée, le plat, le dessert et les boissons,

Les eaux minérales sont incluses.

L'APÉRITIF

AU CHOIX

- COUPE DE PROSECCO
- JUS DE FRUITS TROPICAUX

LES ENTRÉES

À PARTAGER

ANTIPASTI DI MONTEVERDI

Arancini, burrata, aubergines fondantes, tomates Noire de Crimée & Datterino, San Daniel, pousses de betteraves, roquette & parmesan

LES PLATS

AU CHOIX

- PENNE SICILIANA 🍀
Penne aux aubergines fondantes, burrata, sauce tomate & roquette
- LINGUINE MELANZANE E GAMBERI
Linguine à la crème d'aubergine, gambas, tomates confites, zestes d'orange & pistaches grillées
- RIGATONI ALLA CARBONARA
Rigatoni, pancetta de porc, œuf & tuile de parmesan

LES DESSERTS

AU CHOIX

- TIRAMISU AU CAFÉ 🍀
- CREMA AL LIMONE 🍀
- PANNA COTTA 🍀

LES VINS

UNE BOUTEILLE POUR 3

SICILIA DOC CARIZZA - Principi Di Butera
Sicile | Insolia

SICILIA DOC - PRINCIPI DI BUTERA
Sicile | Nero d'Avola

VÉGÉTARIEN 🍀
PRODUITS FRAIS & DE SAISON

 @LEMONTEVERDI





MENU €65 I. TAX

€57,67 EXCL. TAX

From 10 people

The exact number of guests is to be confirmed

48 hours in advance, it will serve as the basis for invoicing.

The menu includes starter, main course, dessert and drinks,

Mineral waters are included.

L'APÉRITIF

AU CHOIX

- GLASS OF PROSECCO
- TROPICAL FRUIT JUICE

STARTERS

TO SHARE

ANTIPASTI DI MONTEVERDI

Arancini, burrata, melting eggplants, Crimean black tomatoes & Datterino, San Daniel, beet shoots, arugula & parmesan

MAIN COURSES

CHOICE

- PENNE SICILIANA 🍀
Penne with melting eggplant, burrata, tomato sauce & arugula
- RIGATONI ALLA CARBONARA
Rigatoni, pork pancetta, egg & parmesan
- LINGUINE CON CREMA DI MELANZANE E GAMBERI
Linguine with eggplant cream, prawns, candied tomatoes, orange zest & grilled pistachios

DESSERTS

CHOICE

- COFFEE TIRAMISU 🍀
- PANNA COTTA 🍀
- CREMA AL LIMONE 🍀

WINES

ONE BOTTLE FOR 3

SICILIA DOC CARIZZA - PRINCIPI DI BUTERA
Sicily | Insolia

SICILIA DOC - PRINCIPI DI BUTERA
Sicily | Nero d'Avola

VEGETARIAN 🍀

FRESH AND SEASONAL PRODUCTS

 @LEMONTEVERDI





MENU À 79€ TTC

69,77€ HT

À partir de 10 personnes.

Le nombre exacte de convives est à confirmer

48 heures à l'avance, elle servira de base de facturation.

Le menu comprend l'entrée, le plat, le dessert et les boissons,

Les eaux minérales, le café et le limoncello sont inclus.

L'APÉRITIF

AU CHOIX

- CHAMPAGNE Coupe Louis Constant
- JUS DE FRUITS TROPICAUX

LES ENTRÉES

À PARTAGER

ANTIPASTI DI MONTEVERDI

Arancini, burrata, aubergines fondantes, tomates Noire de Crimée & Datterino, San Daniel, pousses de betteraves, roquette & parmesan

LES PLATS

AU CHOIX

- FILETTO DI BRANZINO

Filet de bar, caponata, olives Taggiasche, câpres, pousses d'épinard & citron d'Amalfi

- PENNE SICILIANA 🍀

Penne aux aubergines fondantes, burrata, sauce tomate & roquette

- OSSO BUCO

Jarret de veau & sauce tomate, penne Cacio e Pepe

LES DESSERTS

AU CHOIX

- TIRAMISU AU CAFÉ 🍀
 - BABA AL RUM 🍀
 - PANNA COTTA 🍀

LES VINS

UNE BOUTEILLE POUR 3

ETNA BIANCO DOC - TORNATORE

Blanc de Sicile | Carricante

BARBERA D'ALBA DOC RUVEI - MARCHESI DI BAROLO

Rouge du Piémont | Barbera, Nebbiolo

VÉGÉTARIEN 🍀

PRODUITS FRAIS & DE SAISON





MENU €79 I. TAX

€69,77 EXCL. TAX

From 10 people

The exact number of guests is to be confirmed
48 hours in advance, it will serve as the basis for invoicing.

The menu includes starter, main course, dessert and drinks,
Mineral waters, coffee & limoncello are included.

APERITIF

CHOICE

- CHAMPAGNE Glass Louis Constant
- TROPICAL FRUIT JUICE

STARTERS

TO SHARE

ANTIPASTI DI MONTEVERDI

Arancini, burrata, melting eggplants, Crimean black tomatoes & Datterino,
San Daniel, beet shoots, arugula & parmesan

MAIN COURSES

CHOICE

• FILETTO DI BRANZINO

Sea Bass, caponata, olives Taggiasche, capers,
spinach sprouts & Amalfi lemon

• PENNE SICILIANA 🌿

Penne with melting eggplant, burrata, tomato sauce & arugula

• OSSO BUCO

Veal shank & tomato sauce, Penne Cacio e Pepe

DESSERTS

CHOICE

• COFFEE TIRAMISU 🌿

• BABA AL RUM 🌿

• PANNA COTTA 🌿



WINES

ONE BOTTLE FOR 3

ETNA BIANCO DOC - TORNATORE

White wine from Sicily | Carricante

BARBERA D'ALBA DOC RUVEI - MARCHESI DI BAROLO

Red wine from Piedmont | Barbera, Nebbiolo

VEGETARIAN 🌿

FRESH AND SEASONAL PRODUCTS





MENU À 99€ TTC

86,89€ HT

À partir de 10 personnes.

Le nombre exacte de convives est à confirmer

48 heures à l'avance, elle servira de base de facturation.

Le menu comprend l'entrée, le plat, le dessert et les boissons,

Les eaux minérales, le café et le limoncello sont inclus.

L'APÉRITIF

AU CHOIX

- CHAMPAGNE Coupe Ruinart Brut
- JUS DE FRUITS TROPICAUX

LES ENTRÉES

À PARTAGER

ANTIPASTI DI MONTEVERDI

Arancini, burrata, aubergines fondantes, tomates Noire de Crimée & Datterino, San Daniel, pousses de betteraves, roquette & parmesan

LES PLATS

AU CHOIX

• BUCCATINI AGLI SCAMPI

Bucatini aux langoustines flambées à la vodka & crème

• TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO

Fines tranches de bœuf grillées, purée de pomme de terre maison, huile au romarin & noisettes

• FETTUCCINE AL TARTUFO

Fettuccine aux truffes, crème de pecorino & mascarpone, pousses de betterave

LES DESSERTS

CAFÉ OU LIMONCELLO

DOLCI GOLOSSO

Crema al limone, fondante al cioccolato, tiramisu e frutti rossi

LES VINS

UNE BOUTEILLE POUR 3

SOAVE CLASSICO DOC CALVARINO - PIEROPAN

Blanc de Vénétie | Garganega, Trebbiano | **BIO**

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RUBERPAN - PIEROPAN

Rouge de Vénétie | Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina | **BIO**

VÉGÉTARIEN

PRODUITS FRAIS & DE SAISON





MENU €99 I. TAX

€86,89 EXCL. TAX

From 10 people

The exact number of guests is to be confirmed
48 hours in advance, it will serve as the basis for invoicing.
The menu includes starter, main course, dessert and drinks,
Mineral waters, coffee & limoncello are included.

APERITIF

CHOICE

- CHAMPAGNE Glass Ruinart Brut
- TROPICAL FRUIT JUICE

STARTERS

TO SHARE

ANTIPASTI DI MONTEVERDI

Arancini, burrata, melting eggplants, Crimean black tomatoes & Datterino,
San Daniel, beet shoots, arugula & parmesan

MAIN COURSES

CHOICE

- BUCCATINI AGLI SCAMPI
Bucatini with langoustines flambéed with vodka & cream
- TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO
Grilled beef fillet, mashed potatoes, rosemary oil & hazelnuts
- FETTUCCINE AL TARTUFO 🍄
Fettuccine with truffles, pecorino cream & mascarpone, beet shoots

DESSERTS

COFFEE OR LIMONCELLO

DOLCI GOLOSSO 🍄

Crema al limone, fondante al cioccolato, tiramisu e frutti rossi

WINES

ONE BOTTLE FOR 3

SOAVE CLASSICO DOC CALVARINO - PIEROPAN

White from Veneto | Garganega, Trebbiano | **ORGANIC** 🌱

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RUBERPAN - PIEROPAN

Red from Veneto | Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina | **ORGANIC** 🌱

VEGETARIAN 🍄

FRESH AND SEASONAL PRODUCTS





MENU À 120€ TTC

105,23€ HT

À partir de 10 personnes.

Le nombre exacte de convives est à confirmer

48 heures à l'avance, elle servira de base de facturation.

Le menu comprend l'entrée, le plat, le dessert et les boissons,

Les eaux minérales, le café et le limoncello sont inclus.



L'APÉRITIF

AU CHOIX

- CHAMPAGNE Coupe Ruinart Brut
- JUS DE FRUITS TROPICAUX

LES ENTRÉES

À PARTAGER

ARANCINI, BRUSCHETTA AL TARTUFO,
FIORI DI ZUCCA E FOCACCIA DELLA CASA

LES PLATS

AU CHOIX

- BUCCATINI AGLI SCAMPI
Bucatini aux langoustines flambées à la vodka & crème
- TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO
Fines tranche de bœuf grillés, purée de pomme de terre maison,
huile au romarin & noisettes
- FILETTO DI BRANZINO
Filet de bar, caponata, olives Taggiasche, câpres,
pousses d'épinard & citron d'Amalfi
- PIZZA TARTUFO E MOZZARELLA 🌿
Truffes & scamorza, pousses d'épinard



LES DESSERTS

CAFÉ OU LIMONCELLO

DOLCI GOLOSSO 🌿

Crema al limone, fondante al cioccolato, tiramisu e frutti rossi



LES VINS

UNE BOUTEILLE POUR 3

POUILLY-FUMÉ AOC - LADOUCETTE

Blanc de Val de Loire | Sauvignon Blanc

BAROLO DOCG SERRALUNGA - LUIGI PIRA

Rouge du Piémont | Nebbiolo | AGRICULTURE ULTRA RAISONNÉE 🌿

VÉGÉTARIEN 🌿

PRODUITS FRAIS & DE SAISON





MENU €120 I. TAX

€105,23 EXCL. TAX

From 10 people

The exact number of guests is to be confirmed
48 hours in advance, it will serve as the basis for invoicing.
The menu includes starter, main course, dessert and drinks,
Mineral waters, coffee & limoncello are included.

APERITIFS

CHOICE

- CHAMPAGNE Glass Ruinart Brut
- TROPICAL FRUIT JUICE

STARTERS

TO SHARE

ARANCINI, BRUSCHETTA AL TARTUFO,
FIORI DI ZUCCA E FOCACCIA DELLA CASA

MAIN COURSES

CHOICE

- BUCCATINI AGLI SCAMPI
Bucatini with langoustines flambéed with vodka & cream
- TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO
Grilled beef fillet, mashed potatoes, rosemary oil & hazelnuts
- FILETTO DI BRANZINO
Sea Bass, caponata, olives Taggiasche, capers,
spinach sprouts et Amalfi lemon
- PIZZA TARTUFO E MOZZARELLA 🌿
Truffles & Scamorza, spinach sprouts

DESSERTS

COFFEE OR LIMONCELLO

DOLCI GOLOSSO 🌿

Crema al limone, fondante al cioccolato, tiramisù e frutti rossi

WINES

ONE BOTTLE FOR 3

POUILLY-FUMÉ AOC - LADOUCETTE

White from Val de Loire | White Sauvignon

BAROLO DOCG SERRALUNGA - LUIGI PIRA

Red from Piedmont | Nebbiolo | **ULTRA-REASONED AGRICULTURE** 🌿

VEGETARIAN 🌿

FRESH AND SEASONAL PRODUCTS

 @LEMONTEVERDI



CONDITIONS DE RÉSERVATIONS

Par sa réservation, le client reconnaît avoir lu et accepté les présentes conditions de réservations.

CONDITIONS D'ANNULATION

Le client peut annuler sa réservation jusqu'à 72 heures avant celle-ci. La demande d'annulation devra se faire par téléphone ou mail. La réduction du nombre de personnes avec un préavis de moins de 2 jours entraînera le règlement intégral de la part des ou de la personne(s) annulée(s). Si le client annule sa réservation en dehors du délai d'annulation ou si le client ne se présente pas au jour et heure indiqués dans la réservation, le restaurateur sera autorisé à prélever le montant des arrhes, ce que le client accepte expressément et de manière irrévocable. Le client s'engage à ne pas contester auprès de sa banque le prélèvement qui serait effectué en application des présentes conditions. Dans le cas contraire, il pourra être tenu d'indemniser le restaurateur pour le préjudice subi.

MONTANT DES ARRHES

De manière à éviter les annulations de dernière minute et les réservations non honorées, nous demandons le versement d'arrhes au moyen d'une empreinte bancaire pour toute réservation à partir de 10 couverts. Le montant des arrhes s'élève à 30% du montant. Le montant des arrhes sera encaissé au plus tôt puis déduit du règlement du montant final par le restaurateur.

TRAITEMENT DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

Les données du client (numéro de carte de crédit, titulaire, date de péremption et cryptogramme) sont conservées au plus tard jusqu'au moment où le client se présente et sont ensuite effacées. Si le client ne se présente pas, ses données seront conservées pendant un délai de 3 mois ou jusqu'à la résolution du litige.

ENGAGEMENT DU RESTAURATEUR.

Dans l'éventualité où la réservation ne pourrait être honorée par le restaurateur, ce dernier s'engage à rembourser au client un montant équivalent au montant des arrhes versées par le client.

BOOKING CONDITIONS

By booking, the customer acknowledges having read and accepted these booking conditions.

CANCELLATION CONDITIONS

The customer can cancel their reservation up to 72 hours before. The cancellation request must be made by phone or email. The reduction of the number of people with less than 2 days notice will result in full payment from the person(s) cancelled. If the customer cancels his reservation outside the cancellation period or if the customer does not show up on the day and time indicated in the reservation, the restaurateur will be entitled to charge the deposit amount, which the customer expressly and irrevocably accepts. The customer agrees not to dispute with his bank the withdrawal that would be made under these conditions. Otherwise, he may be required to compensate the restorer for the damage suffered.

DEPOSIT AMOUNT

To avoid last minute cancellations and unfulfilled bookings, we require the payment of a deposit by means of a bank fingerprint for any reservation from 10 seats. The deposit amount is 30% of the amount. The amount of the deposit will be cashed at the earliest and then deducted from the payment of the final amount by the restaurateur.

PROCESSING OF PERSONAL DATA

The customer's data (credit card number, holder, expiry date and cryptogram) is kept at the latest until the customer shows up and is then deleted. If the customer does not appear, his data will be kept for a period of 3 months or until the resolution of the dispute.

COMMITMENT OF THE RESTAURATEUR.

In the event that the reservation cannot be honoured by the restaurateur, the latter undertakes to reimburse the client an amount equivalent to the amount of the deposit paid by the client.

