IDENTITA 2.0
By Giovanni Licata

Menu noel 2026

À emporter

Entrées froides

Carpaccio de bacala
Vinaigrette aux agrumes , pickles de légumes mayonnaise au basilic Gel de kumquat, noisette du piémont
Ou
Opéra de foie gras …
Revisite du dessert « l'opéra » en salé, foie gras, biscuit Joconde salé,
coulis de fruits des bois

Entrées chaudes

Pomme de terre moscovite
Pdt, truffe, foie gras, jus de canard, oeufs d'Arenkha
Ou
Saint Jacques gratinées
Saint Jacques, chorizo, butternut, chapelure de parmesan

Pate

Fleur de pâte bi-gouts …
Pâte farcie de pomme de terre ricotta et épinard,
Velouté de Potimarron aux Éclats d'Amandes

Plats

Pintade farcie …
Ballottine de pintade farcie panée, mille feuilles de p.d.t.,
Poire farcie au pain d'épice, réduction de jus de cuisson façon liégeois
Ou
Cabillaud
Cabillaud rôti sur peau
risotto de pomme de terre, legumes atonal, bouillon de homard

dessert

Tout en douceur
Panna cota coco, ganache chocolat blanc, fruits

Menu 3 services
Entrée froide ou entrée chaude ou pâte - plat - dessert 59€

Menu 4 services
Entrée froide ou entrée chaude - pâte - plat - dessert 69€

Menu 5 services
Entrée froide - entrée chaude - pâte - plat - dessert 79€

Restaurant IDENTITA - Rue de l'Yser 388 4430 Ans - 0491491501 - www.identita.be