

# l'assiette rouge

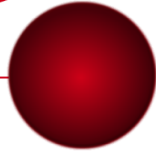


table italienne

rue Géhénot, 1 5570 Felenne  
tel.: 082-611747  
www.lassietterouge.net - lassietterouge@skynet.be

Ouvert :  
vendredi midi et soir,  
samedi soir,  
dimanche midi et soir

ou en semaine sur réservation  
(min. 8 personnes)

## GLI ANTIPASTI

### Rosa emiliana

Jambon de Parme, copeaux de parmesan et salade

### Soppressa al formaggio di capra

Rondelles de saucisson pur porc artisanal grillées,  
accompagnées de fromage de chèvre bio et salade

### Mortadella all'aceto balsamico e Asiago

Triangles de mortadelle sautés au vinaigre balsamique,  
accompagnés du fromage de montagne Asiago et salade

### Insalata caprese

Tomates bio, mozzarella, sel rose, poivre noir, basilic bio et  
huile d'olive bio

### Bresaola al tartufo

Tranches de gîte à la noix (au choix, bœuf ou cheval), copeaux  
de parmesan arrosés d'huile aux truffes et roquette

### Culatello

Tranches de Culatello (noix de jambon), copeaux de parmesan et  
salade

## LA PASTA

### Spaghetti ragù alla bolognese

### Penne all'amatriciana

Dés de bajoue de porc poivrée, tomates bio et piment rouge

### Lasagne

### Spaghetti alla puttanesca

Alici (anchois de la Méditerranée), tomates bio, olive, câpres

### Fettuccine al salmone et broccoli

Saumon, brocoli bio, crème fraîche

### Tagliatelle all'anatra

Haché de magret et cuisse de canard artisanal mijoté dans un  
vin blanc fruité, le Recioto, selon une recette traditionnelle  
de la Vénétie

### Propositions du jour

## I DESSERTS

### Moelleux au chocolat noir et glace

### Panna cotta ai lamponi (framboises)

### Dessert du jour

# l'assiette rouge

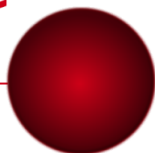


table italienne

Ouvert :  
vendredi midi et soir,  
samedi soir,  
dimanche midi et soir

... ou sur réservation en  
semaine (min. 8 personnes)

rue Géhénot, 1 5570 Felenne  
tel.: 082-611747  
www.lassietterouge.net - lassietterouge@skynet.be

## **L'Assiette Rouge, la pasta**

La tradition du « primo », l'assiette de pâtes qui a conquis les habitudes de beaucoup de gourmands, est celle d'un plat populaire, simple mais aussi plein de caractère. Il évoque les ingrédients sains de proximité, le plaisir de la table et la convivialité. Si à cela on ajoute un antipasto gourmand, un dessert lèche-babines et du vin vivace, le tour est joué pour passer un agréable moment sur une vue épataante.

## **L'Assiette Rouge, authentique et savoureuse**

Nous avons choisi de nous lancer dans cette expérience de petite restauration avec enthousiasme et modestie. Nous privilégierons toujours le « mangiar piano » et la papote à la course à la consommation. Notre envie première est de partager le goût pour la bonne nourriture et les bons moments.

## **L'Assiette Rouge, bio et équitable**

Nous essayons d'utiliser des produits issus de commerçants locaux, de petits producteurs indépendants, de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Notez que la passata de tomates, les oignons, les carottes, les brocolis, les œufs, le sucre, la farine, la vanille sont toujours biologique. Un sujet à suivre.

## **Compagno Vino, le lien**

Compagno Vino, c'est toujours nous, c'est notre activité d'importation de produits italiens, DOP (Dénomination d'Origine Protégée), biologiques ou autochtones. Ils sont utilisés dans le cadre du resto et vendus aux particuliers ainsi qu'aux professionnels.

- ✓ Les différents huiles d'olive DOP et biologiques proviennent de la région de la Valpolicella, elles excellent par leur délicatesse et leur faible taux d'acidité.
- ✓ Les confitures et les miels proviennent du haut-plateau d'Asiago et sont biologiques.
- ✓ Les vins sont produits par de petits vigneron ou des coopératives, soucieux d'une agriculture durable et biologique. Vous rencontrerez des cépages et des vins assez méconnus, ou d'autres très connus.

Les vins sont importés directement et en exclusivité. Notre choix de vignobles s'établit sur une connaissance approfondie du terroir et des méthodes de vinification utilisées. La priorité est donnée à l'authenticité, au biologique et aux relations humaines.

Si vous le désirez, vous pouvez vous inscrire aux fréquentes dégustations que nous organisons. Pour cela, laissez votre contact email.