

## NOTRE MENU DU JOUR: FESTA ALL' ITALIANA

Prenez votre temps! Relâchez la pression et oubliez la grisaille dehors. Imaginez-vous dans votre bateau en Sardaigne, sous un soleil des plus chaleureux, tenant votre verre de vin rouge à la main et contemplant ce paysage hors du commun.



Prenez votre temps et savourez le moment. Soyez-en rassurés, avec Marché Hebdo, cette expérience culinaire pourra être vécue plus d'une fois.

**Antipasti:**

Jambon de Toscane

Prosciutto San Daniele

Salami de toscane

Cornichons

Assortiment de fromage

Craquelins

Brochette de tomate, olive et bocconcini au basilic

Bonbon de saucisson fumé

Raisin

Ricotta poire miel

**Osso bucco:**

prêt à déguster, réchauffer tout simplement pendant 3 à 5 minutes au four micro-onde ou à la casserole.



**Pâtes fraîches:**

Faites bouillir de l'eau dans une casserole Ajoutez-y du sel. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante pendant 1 à 3 minutes.

Saupoudrer le parmesan sur les pâtes

**Dessert:**

Plongez votre cuillère dans le fond de la verrine et dégustez votre tiramisu. Vivez la dolce vita!



Buon appetito!