


Fin d'année à l'italienne



Pour ces premières fêtes de fin d'année, c'est Noël à Zucca.

Du goûter traditionnel et délicieux aux réveillons savoureux, l'occasion rêvée d'étrenner, en famille ou entre amis, le nouveau restaurant de l'année.



DÎNER DE NOËL 95€

LE 24 SOIR ET LE 25 MIDI

PICCOLO

Antipasti italien

MAXIMUS

Risotto aux pistils de safran
Noix de St Jacques à la plancha
Jus au balsamique blanc

ZUCCA

Minestrone de crustacés
Ravioli au potiron & speck
Légumes croquants

CAPPONE

Suprême & cuisse de Chapon en deux cuissons
Polenta parfumée à la truffe, topinambours rôtis
Chianti réduit et pancetta

LIMONE

Pain de gène « citron-huile d'olive »
Mousse légère au chocolat blanc & citron vert
Compote de fruits rouges

DOLCI

Douceurs sucrées

BOISSONS

1 coupe de champagne (apéritif)
Eaux minérales
Vin blanc & vin rouge (1/2 bouteille par pers.)
Café, thé ou infusion



DÎNER DU NOUVEL AN 130 €

PRESTO

Croustillant de « Zampone »
Lentilles & pancetta

APICIUS

Pressé de foie gras de canard
Compotée de mandarine
Biscotti à la noisette

ZUCCA

Risotto arborio à la pulpe de potiron
Grosse gambas à la plancha
« Fogliad'oro »

MESSINA

Granité « al limone »
Zestes & thym citronné

PASTORELLO

Carré d'agneau rôti à la fleur de sel
Caviar de courgette à la ricotta
Gnocchi au basilic & pesto d'herbes

TARTUFO

Pecorino à la truffe
Miel & rucola

TICCHETTIO

Biscuit tout chocolat
Crème brûlée à la vanille
Confit « framboise-amarena »

DOLCI

Douceurs sucrées

BOISSONS

Apéritif (cocktail)
Eaux minérales
Vin blanc & vin rouge (1/2 bouteille par pers.)
1 coupe de champagne (dessert)
Café, thé ou infusion



BRUNCH DU NOUVEL AN 65€

Corbeille de pains assortis,
Viennoiseries, brioches & pancakes
Beurre, confitures & miel
Œufs brouillés aux fines herbes
Saucisses de volaille, bacon croustillant
Céréales & laitages
Café, thé & jus de fruits frais

BAR À SALADES & VIANDES FROIDES

Salade « Dragon », cucurbitacées, feta et menthe fraîche
Salade « Sydney » crevettes, agrumes et sésame doré
« Coronation Chiken » poulet, curry et pommes vertes
Légumes confits à l'huile d'olive, ricotta et basilic
Marbré de poisson safrané aux fines herbes
Rouleau de crabe, mangue verte et menthe
Dos de saumon mariné par nos soins
Pressé de lapin aux olives
Assortiment de viandes froides
Sélection de charcuteries italiennes
Crudités & salades vertes
Condiments & sauces

PLATS CHAUDS

Dos de cabillaud « à la plancha »
Bayaldi de légumes
Basilic & aïoli
Suprême de pintade fermier rôti,
Cassolettes hivernales, châtaignes & céleri
Jus court au vin doux thym

Fromages & Desserts

Sélection de fromages affinés
Fruits frais au vin rouge & épices
Fine tarte au citron yuzu
Choux « framboise-litchi »
Carré praliné, gianduja & thé
Mont-Blanc revisité
Pannetone

BOISSONS

1 coupe de vin effervescent (apéritif)
Eaux minérales
Vin blanc & vin rouge (1/2 bouteille par pers.)
Café, thé ou infusion



70, QUAI CHARLES DE GAULLE
69006 LYON - PARKING 1
RÉSERVATIONS : 04 78 17 51 00
CONTACT@ZUCCA.FR - ZUCCA.FR