

In Celebration of *Fine Cuisine* | Une célébration de la *bonne cuisine*



JANUARY 18 – FEBRUARY 4
DU 18 JANVIER AU 4 FÉVRIER



Menu: \$31

Menu: 31 \$

Fredericton
TOURISM • TOURISME



EACH PARTICIPATING RESTAURANT WILL DONATE \$1 PER DINE AROUND PLATE SOLD TO THE
FREDERICTON COMMUNITY KITCHENS INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.

POUR CHAQUE REPAS VENDU DANS LE CADRE DE TABLES GOURMANDES, LES RESTAURANTS PARTICIPANTS
FERONT UN DON DE 1 \$ AU LES CUISINES COMMUNAUTAIRES DE FREDERICTON INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.

APPETIZER

Zuppa di Ceci

House made chick pea soup with prosciutto and crispy onions

or

Fontina Frico

Panko crusted gooey fontina with roasted red pepper puree and basil oil

ENTRÉES

Zuppa di Ceci

Soupe aux pois chiches maison avec du prosciutto et des oignons croustillants

ou

Fontina Frico

Fromage Fontina fondant en croûte panko accompagné d'une purée de poivron rouge et d'huile de basilic

MAINS

Cannelloni

Pasta stuffed with roast chicken and mushrooms, topped with a smoked mozzarella crema

or

Porchetta

Black pepper and fennel marinated pork loin with Nonna's roast potato and vegetables

PLATS PRINCIPAUX

Cannelloni

Pâte farcie de poulet rôti et de champignons, garnie de crème de mozzarella fumée

ou

Porchetta

Longe de porc marinée au poivre noir et au fenouil, accompagnée de pommes de terre et légumes rôtis de Nonna

DESSERT

Molten Cake with Nutella Streusel

Chocolate cake served piping hot and topped with a crunchy hazelnut streusel

or

Fried Ravioli

Sweet ravioli stuffed with figs and walnuts, drizzled with orange flower syrup

DESSERTS

Gâteau fondant et streusel au Nutella

Gâteau au chocolat chaud accompagné d'un streusel croquant aux noisettes

ou

Raviolis frits

Raviolis sucrés farcis de figues et de noix de Grenoble, garnis d'un filet de sirop de fleur d'oranger



Snap a photo of your meal and tag it with #DineAroundFreddy for your chance to win!