



# MENU

## du 3 février



### MENU DU JOUR

AUBERGINES ALLA CAPRESE

\*\*\*

**TAGLIATELLE VERDI ORLOFF**  
VEAU, CHAMPIGNONS, CRÈME ET BRANDY

\*\*\*

DELIZIA AL LIMONE

\*\*\*

<b>Assiette du jour</b>	20.50
Menu complet	33.00
Assiette du jour avec entrée	27.50
Assiette du jour avec dessert	27.50

### LES IMMANQUABLES

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI** 27.50

**PACCHERI MAISON NUSCO**

Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano

**SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON** 39.50

Pommes frites et légumes

### PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie), cabillaud (Atlantique Nord-Est)

Notre pain est fabriqué par nos soins et sauf indication contraire les autres produits de boulangerie proviennent de Suisse.

**PRIX EN FRANCS SUISSES (CHF) TVA DE 8.1% COMPRISE**

### SUGGESTIONS DU MOMENT

**ROYAL DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC** 32.50

Pommes frites et légumes

**SAUCISSE À RÔTIR "MARCHAND DE VIN"** 25.50

Papet à la Milanaise

**CASARECCE MAISON ALLA BARESE** 25.50

cime di rapa, panure, copeaux de Grana Padano, anchois

**TAGLIATELLE VERDI STYLE CARBONARA** 21.00

crème, lard fumé et Grana Padano

**ESCALOPES DE POULET À LA CRÈME CITRONNÉE** 27.50

Pommes frites et légumes

**FOCACCIÀ ROBERTA** 23.50

tomates fraîches, bresaola, rucola et copeaux de Grana Padano

**RAVIOLI MAISON AU CHÈVRE** 29.50

à la crème d'aubergines et tomates séchées  
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu  
vous contribuez ainsi à protéger le climat



### NOS DESSERTS MAISON

**SALADE D'ANANAS FRAIS** 7.50

**TARTE TATIN ET GLACE VANILLE** 8.50

**FLAN CARMEL** 8.00

**CRÈME BRÛLÉE** 8.00

**TIRAMISÙ** 8.00

Si vous êtes sujet(te) à des allergies ou à des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés sur simple demande de votre part.