



MENU

du 3 février



MENU DU JOUR

AUBERGINES ALLA CAPRESE

TAGLIATELLE VERDI ORLOFF
VEAU, CHAMPIGNONS, CRÈME ET BRANDY

DELIZIA AL LIMONE

Assiette du jour	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 27.50
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

FOCACCIA 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 CARAMEL 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.