



MENU

du 11 mars



MENU DU JOUR

MINISTRONE

**CORDON BLEU DE PORC
AUX ÉPINARDS ET MOZZARELLA
TAGLIATELLE À LA TOMATE RUSTIQUE**

DELIZIA MIMOSA AU CITRON

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

PICI MAISON AUX FRUITS DE MER	32.50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	27.50
PACCHERI MAISON NUSCO Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano	27.50
SCALOPPINE DE VEAU À LA CRÈME CITRONNÉE Pommes frites et légumes	39.50

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie), merlan (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

FILETS DE MERLAN Sauce tartare, pommes frites et légumes	27.50
RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE à la crème safranée et citron	28.50
RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX DE GRANA PADANO	25.00
SALADE DE DENTS-DE-LION lardons, croutons et oeuf poché	26.50
GNOCCHI ALLA BARESE cime di rapa, panure parfumée aux anchois et copeaux de Grana Padano	25.50
AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS Pommes frites et légumes	28.50
BOEUF BRAISÉ "MARCHAND DE VIN" Pommes frites et légumes	25.50
PIZZA VIGNOLA mozzarella, tomates fraîches, mascarpone et mortadella Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu vous contribuez ainsi à protéger le climat	23.50



NOS DESSERTS MAISON

PANNA COTTA AU CAFÉ	7.50
FLAN CARAMEL	8.00
TIRAMISÙ	8.00
CRÈME BRÛLÉE	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.