



MENU

du 13 février



MENU DU JOUR

TOAST AU CHÈVRE

MEZZE MANICHE MAISON

MARE E MONTI

**VONGOLE, MOULES, CREVETTES,
COURGETTES ET CHAMPIGNONS**

SALADE D'ANANAS ET ORANGES

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),
daurade royale (Grèce)

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

BOEUF BRAISÉ AU MONTEPULCIANO 25.50
Pommes frites et légumes

FILETS DE DAURADE ROYALE MEUNIÈRE 35.00
Pommes frites et légumes

SAUCISSE À RÔTIR À LA BASQUAISE 25.50
Pommes frites et légumes

CASARECCE MAISON ALLA NORMA 25.00
sauce tomate, aubergines, basilic et ricotta salée

ESCALOPES DE POULET AUX CHAMPIGNONS 27.50
Pommes frites et légumes

FOCACCIA ROBERTA 23.50
tomates fraîches, bresaola, rucola et copeaux
de Grana Padano

**RAVIOLI MAISON AUX ÉPINARDS, RICOTTA
ET BURRATA** 27.50
au coulis de tomates fraîches
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

FLAN CARAMEL 8.00

TIRAMISÙ 8.00

CRÈME BRÛLÉE 8.00

PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES 7.50

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.