



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

Menu complet 20.50

Assiette du jour avec entrée 33.00

Assiette du jour avec dessert 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

27.50

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

FOCACIA 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.