



MENU

du 13 septembre



MENU DU JOUR

CAPONATA D'AUBERGINES, MOZZARELLA
DI BUFALA ET CROÛTONS À L'AIL

SCALOPPINE DE VEAU À LA MILANAISE
TAGLIATELLE VERDI ET LÉGUMES

SALADE D'ANANAS

Assiette du jour	39.50
Menu complet	55.00
Assiette du jour avec entrée	49.50
Assiette du jour avec dessert	47.00

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

PACCHERI MAISON NUSCO 27.50
crème, sauce truffée, chair à saucisse
et copeaux de Grana Padano

ESCALOPES DE POULET 27.50
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

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

SPAGHETTI MAISON À L'ENCRE DE SEICHE 27.50
AU DUO DE THON

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

FILET DE SÉBASTE 32.50
Sauce tartare, pommes frites et légumes

PACCHERI MAISON BUONGUSTO 35.00
tomates rôties, crevettes d'Argentine, burrata et
zestes de citron

TAGLIATELLE VERDI MAISON 27.00
ALLA CARBONARA
Guanciale, oeuf et Pecorino Romano

ROASTBEEF FROID (FAUX-FILET) 32.50
Sauce tartare, pommes frites

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, tomates, feta, concombres, oignons, olives

RAVIOLI MAISON AUX BOLETS 32.50
aux tomates fraîches
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS

MARITOZZO À LA CRÈME CHANTILLY 8.50

TRIS DI DOLCI 10.00
mini baba au rhum, tartelette au citron et canoncino à la ricotta

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8.00

FLAN CARAMEL MAISON 8.00

TIRAMISÙ MAISON 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.