



MENU

du 15 février



MENU DU JOUR

RAVIOLI MAISON AUX ÉPINARDS, RICOTTA
ET BURRATA AU COULIS DE TOMATES FRAÎCHES

**FILETS DE DAURADE ROYALE MEUNIÈRE
POMMES FRITES ET LÉGUMES**

TORTINO AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

Assiette du jour	35.00
Menu complet	52.00
Assiette du jour avec entrée	45.00
Assiette du jour avec dessert	43.50

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

MEZZE MANICHE MAISON "MARE E MONTI" 25.50
vongole, crevettes, moules, courgettes,
champignons et tomates fraîches

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

**RAVIOLI MAISON AUX ÉPINARDS, RICOTTA
ET BURRATA** 26.50
au coulis de tomates fraîches

SALTIMBOCCA DE POULET AU MARSALA 27.50
Pommes frites et légumes

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

PIZZA VIGNOLA 23.50
mozzarella, tomates fraîches, mascarpone
et mortadella
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

SALADE D'ANANAS ET ORANGES 7.50

FLAN CAMEL 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.