

MENU

du 19 février

MENU DU JOUR

SALADE MÊLÉE ***	
CASARECCE MAISON ALLA NORMA sauce tomate, aubergines, basilic et ricotta salée ***	
DELIZIA AL LIMONE ***	
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 Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano	27.50
SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON Pommes frites et légumes	39.50

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

FILETS DE SÉBASTE MEUNIÈRE Riz créole et légumes	29.50
RÔTI DE PORC AU ROMARIN Pommes rissolées et légumes	24.50
TAGLIATELLE VERDI MAISON ALLA CARBONARA crème, lard fumé, Grana Padano	21.00
MEZZI PACCHERI MAISON "MARE E MONTI" crevettes, moules, courgettes, champignons et tomates fraîches	25.50
AIGUILLETTES DE POULET AUX CHAMPIGNONS Pommes frites et légumes	27.50
RAVIOLI MAISON AUX ÉPINARDS, RICOTTA ET BURRATA au coulis de tomates fraîches	26.50
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

FLAN CARMEL	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.