



MENU

du 19 août



MENU DU JOUR

BOULETTES AUX AUBERGINES ET MENTHE
CRÈME DE PECORINO ROMANO

SAUCISSE À RÔTIR
À L'ÉCHALOTE

POMMES DE TERRE ET LÉGUMES AU FOUR

DÔME MOUSSE AU CHOCOLAT SUR SABLÉ

Assiette du jour	21.50
Menu complet	34.00
Assiette du jour avec entrée	28.50
Assiette du jour avec dessert	28.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

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

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 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

FILET DE DAURADE ROYALE MEUNIÈRE 29.50
Riz créole et légumes

INVOLTINI DE VEAU CROUSTILLANTS 39.50
ÀUX PISTACHES
speck, courgettes et Grana Padano
sur une ratatouille

TONNATO DE PORC 26.50
Chips de pommes de terre et salade verte

GNOCCHI ALLA VIGNAROLA 26.50
crème de petits pois, speck et Pecorino Romano

PACCHERI MAISON DE BLÉ COMPLET 26.50
À LA SICILIENNE
aubergines au four, tomates cerise, basilic, caciocavallo
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



CASARECCE MAISON "CACIO E PEPE" 24.50
Pecorino Romano et poivre

ESCALOPES DE POULET AU CITRON 27.50
Pommes frites et légumes

NOS DESSERTS

TRIS DI DOLCI 10.00
mini baba au rhum, tartelette au citron et cannoncino 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.