



MENU

du 20 août



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

CASARECCE MAISON DU MARAÎCHER

tomates, aubergines, courgettes, poivrons et basilic

CHEESECAKE AUX PISTACHES

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

ESCALOPES DE POULET AU CITRON 27.50
Pommes frites et légumes

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
ÀUX PISTACHES** 39.50
speck, courgettes et Grana Padano
sur une ratatouille

TRIS DE PIZZETTE FRITTE DI MONTANARA 24.50
stomate et pecorino, tomates semi-confites et ricotta citronnée,
crème de truffe et champignons

ROASTBEEF FROID 29.50
Sauce tartare, pommes frites

GNOCCHI ALLA VIGNAROLA 26.50
crème de petits pois, speck et Pecorino Romano
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



**PICI MAISON DE BLÉ COMPLET
"CACIO E PEPE"** 24.50
Pecorino Romano et poivre

SAUCISSE À RÔTIR À L'ÉCHALOTE 25.50
Pommes de terre et légumes au four

NOS DESSERTS

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

DÔME DE MOUSSE AU CHOCOLAT SUR SABLÉ 7.50

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.