



MENU

du 22 février



MENU DU JOUR

SALADE DE RUCOLA ET CHAMPIGNONS

**DUO DE FILETS DE SÉBASTE ET SANDRE
AU BEURRE BLANC
POMMES FRITES ET LÉGUMES**

PANNA COTTA À LA PISTACHE

Assiette du jour	30.00
Menu complet	44.50
Assiette du jour avec entrée	37.50
Assiette du jour avec dessert	38.00

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),
sébastes et sandres (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

RIGATONI MAISON ALLA BARESE 25.00
cime di rapa, panure, anchois et copeaux de
Grana Padano

BAVETTE DE BOEUF 28.50
Sauce Maison, pommes frites et légumes

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

**ESCALOPES DE POULET
AUX CHAMPIGNONS** 27.50
Pommes frites et légumes

**CASARECCE VERDI MAISON
ALLA CARBONARA** 21.00
crème, lard fumé, Grana Padano

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

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

TARTE CRÉMEUSE AUX POMMES 7.50

FLAN CARAMEL 8.00

TIRAMISÙ 8.00

CRÈME BRÛLÉE 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.