



MENU

du 23 avril



MENU DU JOUR

SALADE D'ASPERGES MIMOSA

**SCALOPPINE DE PORC
À LA CRÈME ET POIVRE VERT
GNOCCHI ALLA ROMANA ET LÉGUMES**

TARTUFO FLACÉ AU LIMONCELLO

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 27.50

Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano

SCALOPPINE DE VEAU 39.50

À LA CRÈME CITRONNÉE
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), sébaste (Atlantique Nord-Est), filets de perche (Estonie)

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 PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

SAUTÉ DE VEAU ALLA PIZZAIOLA 27.50
Pommes frites et légumes

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE 27.50
sur un lit de velouté d'aubergines

FILETS DE SÉBASTE 32.50
Sauce tartare, pommes frites et légumes

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE 25.00

RIGATONI MAISON AUX ASPERGES 24.50
asperges, tomates cerise et Grana Padano

AIGUILLETES DE POULET AU CITRON 27.50
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 7.50

FLAN CAMEL MAISON 8.00

TIRAMISÙ MAISON 8.00

CRÈME BRÛLÉE 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.