



MENU

du 26 février



MENU DU JOUR

TOMATE ET MOZZARELLA DI BUFALA

ÉMINCÉ DE BOEUF ALLA PIZZAIOLA
POLENTA ET LÉGUMES

STRUDEL AUX POMMES ET GLACE VANILLE

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 AU CITRON 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie),
sandre (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

GNOCCHI REGINA MARGHERITA 25.50
sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic

FILET ROYAL DE CABILLAUD 32.50
AU BEURRE BLANC
Pommes frites et légumes

SALADE DE DENTS-DE-LION 26.50
lardons, croutons et oeuf poché

RADIATORI MAISON ALLA BARESE 25.00
cime di rapa, copeaux de Grana Padano, panure
parfumée aux anchois

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

ESCALOPES DE POULET 27.50
AUX CHAMPIGNONS
Pommes frites et légumes

RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES 28.50
ALLA PARMIGIANA
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

PANNA COTTA À LA PISTACHE 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.