

MENU Table d'hôte classique

PRIMO

Potage du moment

ou

Salade mesclun, légumes marinés, vinaigrette maison

INTERMEZZO

Brie fondant 11

Saumon fumé 12

Calmar frit 12

Cocktail de crevette 14

TERZO

Fazzoletti ripieni di ricotta e spinaci 30

(Pâtes farcies de fromage ricotta & épinards, nappées de sauce rosée)

Pollo Parmigiana 34

(Escalope de poulet panée, nappée d'une sauce tomate, gratinée au four.

Servie avec penne au pesto de basilic)

Cotoletta di Vitello 37

(Escalope de veau, sauce demi-glace, crème, échalotes, champignons Portobello & Cognac.

Servi avec penne pesto de basilic).

Filetto di salmone 40

(Filet de saumon grillé, dattes, sauce crème & Chardonnay.

Servi avec légumes du marché & risotto crème & parmesan).

Costole di Manzo 44

Bout de côte de bœuf brie fondant & sauce Porto.

Servi avec légumes du moment, frites & mayonnaise maison).

QUARTO

Dolce della casa

Café, thé ou infusion