

# Menu de la semaine

## Lundi 9 mars

Carpaccio de bœuf, artichaut croustillant et pesto léger de basilic

\*\*\*

Pennette fraîches maison à la Puttanesca

Menu : fr. 23.-

Plat : fr. 21.-

## Mardi 10 mars

Emincé de poulet à la zurichoise

Polenta grillée et flan aux légumes

\*\*\*

Strudel aux pommes, crème anglaise et glace vanille

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

## Mercredi 11 mars

Montanarina farcie de mozzarella de bufala et coulis de tomate au basilic

\*\*\*

Risotto carnaroli crémeux aux asperges

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-



\* « Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

# Menu de la semaine

## Jeudi 12 mars

Polpette de bœuf maison al « Sugo della Nonna »

Purée de pommes de terre et cime di rapa ripassate

\*\*\*

Panna cotta aux fruits rouges

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

## Vendredi 13 mars

Calamaretti poêlés aux fines herbes et salade de roquette

\*\*\*

Dos de lieu noir en papillote aux saveurs méditerranéennes

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

## Pizza de la semaine

Golosa

Base focaccia, jambon cru de Parme, stracchino, mozzarella de bufala, rucola et tomates cerises

Fr. 22.-

TVA 8.1% Inclusive