

Plats de la semaine

Du 21 au 26 août 2023

Tagliatelle ai funghi porcini, aglio, prezzemolo (1-3-7-12) 21,00.-

Trancio di Merluzzo scottato su pelle, infuso di camomilla e verdure di stagione (Cabillaud rôti sur peau, infusion camomille et légumes de saison) (4-12-14) 23,00.-

Carpaccio di filetto di manzo, pesto di olive e capperi, cipolla caramellata (12) 22,00.-

Caprese di Bufala, Olio EVO e basilico fresco (7) 17,00.-

L'arrogante! (Burger du moment, pdt Wedges) (1-3-7) 19,00.-

Dessert:

Cafè gourmand (1-3-7) 8,50.-

Tiramisù al Limoncello (1-3-7-12) 8,00.-

Suggestion Vins:

Blanc:

"Villa Cordevigo" Chardonnay 2020 Doc 8,50.- 40,00.-

Rosé:

Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2021 7,50.- 35,00.-

Rouge:

Chianti Superiore 2019 Docg 8,50.- 38,00.-

Liste des allergènes:

1. Céréales contenant du gluten, à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou leurs souches hybrides, et produits à base de céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
8. Fruits à coque à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadamia ou du Queensland, pistaches et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litres en termes de SO₂ total
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques



DRUPI S

- VINO & CO -