



Cena con noi

brasserie
DU CASINO
Champagnerie



La cucina è curata dallo chef
Mario Aiello

La Carte

Antipasti

Prosciutto crudo di Parma con gnocco fritto	15,00 €
Assiette di ostriche concave fin de Belon e la sua salsa	18,00 €
Insalata di carne cruda con carciofi e parmigiano	18,00 €
Arancini di riso con ragu' di verdure ●	14,00 €

I Primi

Pappardelle alla Bolognese	14,00 €
Agnolotti del plin alla piemontese	15,00 €
Risotto carnaroli mantecato alle mele e moscato	14,00 €
Pasta e fagioli alla mediterranea ●	14,00 €

I Secondi

Pescato del giorno** (secondo disponibilità del mercato)	28,00 €
Straccetti di vitello con carciofi	20,00 €
Trancio di salmone alla griglia con maionese	24,00 €
Crostino di polenta con tomino boscaiolo ●	18,00 €
Spigola al forno (per 2 persone - kg 0,800/1,000)	60,00 €
Chateaubriand con salsa bernese (per 2 persone)	60,00 €

I Nostri Dolci

Piatto vegetariano ●

Per una maggiore sicurezza rivolgersi al Responsabile di sala
Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore
qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad
abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente
abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano
allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio



Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908