



La Carte

Antipasti

Finissima di vitello con salsa tonnata	16,00 €
Crema di ceci con bocconcini di polpo* al rosmarino	14,00 €
Prosciutto crudo di Parma con melone invernale	16,00 €
Tagliatelle di verdure con mozzarella di bufala ●	16,00 €

I Primi

Spaghetti alla chitarra con cozze aglio prezzemolo e pomodorini	16,00 €
Reginelle fresche con ragù napoletano	14,00 €
Risotto carnaroli mantecato alla milanese	14,00 €
Zuppa di verdura con orzo perlato ●	12,00 €

I Secondi

Pescato del giorno** (secondo disponibilità del mercato)	28,00 €
Scaloppa di vitello con carciofi trifolati	22,00 €
Bocconcini di merluzzo alla livornese	20,00 €
Frittata con porri e melanzane ●	14,00 €
Sotto filetto di vitellone ai ferri	24,00 €
Orata al forno (da kg 0,800 a 1,000) per 2 persone	50,00 €

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

Cena con noi

brasserie
DU CASINO
Champagnerie



La cucina è curata dallo chef
Mario Aiello



Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908