



Nos Hors-d'œuvres au Buffet

€ 22,00

Nos Premiers Plats

€ 20,00

Frais maccheroncini avec différentes sauces:



amatriciana

artichauts et joue de porc saisi

cacio et pepe 

chou noir et saucisse

Spaghettis aux palourdes

Risotto à la citrouille et au fromage taleggio  



Nos Deuxièmes Cours


€ 26,00

Filet de dorade au four avec tomates fraîches cuites, olives et origan avec scarole sautée 

Entrecôte de fassona piémontaise grillée avec des pommes de terre rôties 

Foie à la vénitienne avec dôme de polenta

Dôme de millefeuille aux aubergines, mozzarella, tomates cerises, origan  

Joue de boeuf braisée au vin barolo avec dôme de polenta 

All second courses are accompanied by a side dish of vegetables

Notre plaisir de servir des alternatives *sans gluten*  et *végétariennes* 

Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 ° C.
*Produit congelé | * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances
ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service.



Notre hamburger au pain de campagne

€ 20,00

Hamburger de viande piémontaise avec pommes de terre au four et sauce BBQ
(200 gr de viande de Fassone, tomate, bacon fumé, Fontina DOP)

Nos Desserts

€ 9,00

Ananas et fraises fraîches ✓ 🌾

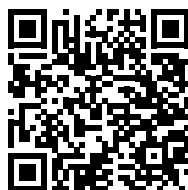
Glace à la crème ✓ 🌾

Glace au citron ✓ 🌾

Cheesecake ✓

Tiramisu ✓

Rocher aux noisettes ✓



Scannez le QRcode avec votre smartphone
et téléchargez ce menu pour pouvoir le lire
confortablement quand vous le souhaitez