

## Menu Room

Jambon de Parma affiné 24 mois

21,00 €

Flan d'artichauts et de fromage ricotta avec fondue au parmesan et au safran  

20,00 €

Soupe de moules avec croûtons de pain de campagne

20,00 €



Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, stracciatella de bufflonne et fromage 

18,00 €

Tagliatelles à l'arôme de romarin, ragoût de gibier\* et crème au fromage Bleu d'Aoste

20,00 €

Crème de potiron de Mantova, fromage de chèvre au gingembre 

18,00 €



Bouvillon braisé au vin rouge avec gnocchis alla gressonara

24,00 €

Carbonade de boeuf avec croûtons de polenta dorée

24,00 €

Poitrine et cuisse de coquelet marinées au citron vert, grillées avec une ratatouille de légumes 

22,00 €

Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja  

22,00 €

Poulet épicé avec pommes de terre rôties

22,00 €



Crème de cogue / Crème caramel / La fiocca  
Panna cotta à la sauce de baies / Tarte aux fruits de saison  
Dessert du jour

10,00 €

*Supplément room service de 15,00 € par personne*

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