

Hors-d'œuvre...

- Jambon cru de Carpegna au Bleu d'Aoste
20,00 €
- Carne "Salada", pâte croustillante avec sauce au yaourt, ciboulette et grenade
20,00 €
- Cabillaud confit avec oignons rouges marinés de Tropea, pommes de terre et oranges ○
21,00 €
- Salade de homard au céleri et aux tomates fraîches avec poutargue
25,00 €
- Flan aux asperges avec fondue légère à la Valdotaïne ✓
20,00 €
- Tomates cerises et burrata de bufflonne avec émulsion de basilic ✓
20,00 €

Les Premiers Plats...

- Risotto crémeux aux asperges et au safran, avec quenelles de fromage frais ✓○
20,00 €
- Timbale de lasagnes aux aubergines et à la mozzarella de bufflonne avec tomates cerises sautées ✓
20,00 €
- Cavatelli all'amatriciana sautés avec du Pecorino Romano râpé
20,00 €
- Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, straciatella de bufflonne et fromage ✓
20,00 €
- Spaghetti aux palourdes, à l'ail et au persil
22,00 €
- Soupe aux légumes à la génoise ✓○
18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

- Soupe de poisson méditerranéenne* avec croûtons de pain maison
35,00 €
- Tagliata de Bœuf avec salade, fenouil et tomates fraîches
28,00 €
- Carbonade de boeuf avec croûtons de polenta dorée
25,00 €
- Poulet avec un cœur de bresaola et d'asperges, sauce au Porto et pommes de terre à l'huile
25,00 €
- Poulet épicé avec pommes de terre rôties
24,00 €
- Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja ✓
20,00 €

Notre plaisir de servir des alternatives **naturellement sans gluten** ○ et **végétariennes** ✓

Produit surgelé | Ce produit a été réfrigéré conformément au règlement CE 852/2004. Grâce à des techniques de transformation de pointe, et afin de garantir une qualité optimale, certains produits marqués du symbole ** ont été réfrigérés et conservés à -20 °C.
Les informations relatives à la présence de substances ou de produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances sont disponibles sur le site web <https://www.billia.it/fooddrink/> ou sous forme imprimée.

Menu Detox

Tisane

Fantasie de céréales, mignon de légumes, fruits exotiques avec tofu ✓
Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja ✓
Panna cotta de légumes avec sauce aux fruits

45,00 €

1908

Entrecôte grillée avec ses pommes de terre et légumes de saison ○

32,00 €

Notre escalope de bouvillon au jambon grillé de Saint-Oyen et Fontina DOP

35,00 €

Filet de boeuf (220 gr.) avec pommes de terre sautées et légumes de saison ○

38,00 €

Poisson grillé (selon arrivages) avec accompagnement de pommes de terre et légumes de saison ○

38,00 €

Dessert...

Crèmeux au mascarpone et gianduja avec sauce au sabayon

Semifreddo au café avec noisettes et sauce au sabayon

Blanc-manger aux fruits rouges

Friandises de notre production

12,00 €

Crème de Cogne / Crème caramel / La fiocca

Panna cotta à la sauce de baies

Tarte aux fruits de saison

Dessert du jour

10,00 €

Menu Enfant

Gnocchi de pommes de terre à la tomate et au basilic
Spaghetti à la tomate



Escalope milanaise (poulet) avec frites
Hamburger avec frites



Glaces de notre pâtisserie

30,00 €



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

CASINO DE LA VALLEE
SAINT VINCENT



Notre plaisir de servir des alternatives **naturellement sans gluten** ○ et **végétariennes** ✓

Produit surgelé | Ce produit a été réfrigéré conformément au règlement CE 852/2004. Grâce à des techniques de transformation de pointe, et afin de garantir une qualité optimale, certains produits marqués du symbole ** ont été réfrigérés et conservés à -20 °C.
Les informations relatives à la présence de substances ou de produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances sont disponibles sur le site web <https://www.billia.it/fooddrink/> ou sous forme imprimée.