

Menu Room

Jambon cru de Carpegna au Bleu d'Aoste

20,00 €

Flan aux asperges avec fondue légère à la Valdotaïne ✓

20,00 €

Tomates cerises et burrata de bufflonne avec émulsion de basilic ✓

20,00 €



Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, straciatella de bufflonne et fromage ✓

20,00 €

Cavatelli all'amatriciana sautés avec du Pecorino Romano râpé

20,00 €

Soupe aux légumes à la génoise ✓○

18,00 €



Paillard grillé avec salade

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 €



Crème de Cogne 10,00 €

La fiocca 10,00 €

Crème caramel 10,00 €

Panna cotta à la sauce de baies 10,00 €

Tarte aux fruits de saison 10,00 €

Dessert du jour 10,00 €

Supplément room service de 15,00 € par personne

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.