

Hors-d'œuvre...

Coppa piacentina avec bruschetta à la méditerranéenne

21,00 €

Carpaccio de bœuf accompagné de petite salade de légumes en pinzimonio et fromage de fossa ○

21,00 €

Tartare de sériole, sauce soja et huile de sésame sur crème de mangue

24,00 €

Filets de rouget* marinés avec légumes croquants

21,00 €

Salade de riz Venere au melon, jambon de Carpegna et coulis de figes

21,00 €

Tomates et mozzarella de bufflonne à la caprese, accompagnées de glace au basilic ✓○

20,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto crémeux à la tomate, basilic et burrata des Pouilles ✓

20,00 €

Agnolotti à la piémontaise avec une réduction de veau au thym

21,00 €

Linguine sautées aux moules, tomates cerises et pecorino

20,00 €

Zite gratinées à la sicilienne

20,00 €

Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, stracciatella de bufflonne et cacio ✓

21,00 €

Soupe à la tomate ✓

18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

Bouchées de saumon cuites à la vapeur, avec assortiment de crudités à la pizzaiola et pesto de courgettes ○

25,00 €

Millefeuille de veau grillé, avec mélange de salades, fenouils et tomates fraîches ○

26,00 €

Filets de lapin au lard et aux tomates séchées, sur galette de pommes de terre aux olives taggiasques ○

25,00 €

Carbonade de bœuf avec croûtons de polenta dorée

24,00 €

Poulet épicé

22,00 €

Feuilletés de pois chiches au romarin, avec aubergines à l'origan et mayonnaise au soja ✓

21,00 €

Garnitures (pommes de terre et légumes du jour)

7,00 €

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 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.