



MENU DU MIDI

LU-VE 12:00 - 14:00

BOWLS

RIZ JAPONAIS AVEC THON FRAIS, TOMATES CERISES, CAROTTES EN JULIENNE, CONCOMBRES, AVOCATS, SAUCE SOJA, MAYONNAISE ÉPICÉE ET GRAINES DE SÉSAME 22.-

RIZ JAPONAIS AVEC TOFU, AVOCAT, MAÏS, CONCOMBRES, TOMATES CERISES, POIVRONS, SAUCE TERIYAKI ET GRAINES DE SÉSAME 22.- 

ENTRÉES

SALADE CÉSAR AVEC POULET GRILLÉ CBT, ŒUF DUR, CROÛTONS, PARMESAN ET SAUCE CÉSAR 22.-

SALADE VERTE AVEC ROQUETTE 8.- 

SALADE MÊLÉE 10.- 

VELOUTÉ DE COURGE AVEC CROÛTON DE PAIN AU FROMAGE DE CHÈVRE, CONFITURE DE GROSEILLES 14.-

PINSA

PINSA MARGHERITA: SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLE FRAÎCHE ET BASILIC 18.-

PINSA DE SAISON: CONÇUE PAR NOTRE CHEF AVEC INGRÉDIENTS DE SAISON 22.-

PREMIERS PLATS

SPAGHETTI CARBONARA 25.-

LASAGNES À LA BOLOGNAISE FAITES MAISON 22.-

GNOCCHI FAITS MAISON À LA "SORRENTINA" (TOMATE, MOZZARELLA ET BASILIC) 23.- 

FARFALLE DE BLÉ ENTIER AU THON, OLIVES TAGGIASCHE ET TOMATES CERISES 24.-

PAPPARDELLES AU RAGOÛT DE SANGLIER MARINÉ AU MERLOT TESSINOIS AVEC PECORINO AFFINÉ 24.-

DEUXIÈMES PLATS

BURGER INTERNAZIONALE AVEC FRITES 29.-

CORDON BLEU DE PORC AU FROMAGE D'ALPAGE ET FRITES 36.-

ESCALOPE DE PORC PANÉE AVEC FRITES 28.-

POLENTA AVEC SAUCE AUX CÈPES - 25 

LÉGUMES GRILLÉS AVEC TOFU POÊLÉ ET GLAÇAGE AU VINAIGRE BALSAMIQUE 23.- 

POULET EN CORBEILLE AVEC SAUCE DU CHEF ET FRITES 26.-

POLENTA TARAGNA AVEC RAGOÛT DE SANGLIER 24.-

DESSERT

TIRAMISÙ FAIT MAISON 9.-

CRÈME CATALANE 10.-

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES CHAUDS 9.-

PANNA COTTA VÉGÉTALIENNE AUX FRUITS ROUGES CHAUDS 9.- 

POUR ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, VEUILLEZ CONTACTER LE STAFF