

RISOTTO

aux bolets

Le soir
seulement

apprêté dans la meule de
Parmeggiano à votre table



SUGGESTIONS

1) RISOTTO AUX BOLETS 28.-

Apprêté dans la meule de Parmigiano Reggiano
à votre table (le soir uniquement)

* * *

2) PIZZA RACLETTE 23.-

Sauce tomate, mozzarella, fromage à raclette AOC du Valais, lard grillé

* * *

3) PIZZA FORESTIERE 27.-

Sauce tomate, mozzarella di bufala DOP, bolets, champignons de Paris frais,
rucola, huile d'olive parfumé à la truffe

* * *

4) PIZZA BUFALA 20.-

Sauce tomate, mozzarella di bufala DOP, basilic, origan

* * *

5) FUSILLI AL GORGONZOLA PORCINI E NOCE 26.-

Crème, gorgonzola dolce, bolets, noix, basilic, parmesan

* * *

6) INVOLTINI DI MELANZANE AL FORNO 24.-

Aubergines roulées avec du jambon cuit, basilic, provola affumicata
sauce tomate, gratinées au four, rucola et copeaux de parmesan

* * *

7) PENNE LA RUOTA 28.-

Sauce tomate, crème, bisque de homard*, tomates cerise, basilic,
queues de crevettes et scampi décortiquées, chair de crabe, recouvert de
pâte à pizza et cuit à l'étouffé au four

VIN DU MOIS

1dl 4.80 Bouteille 33.00