**Nos plats du jours du Lundi 5 août au vendredi 9 août 2019**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 5 aout**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, risotto et légumes 24.50

Vitello tonnato, sauce à l’ancienne et frites \* 19.50

Fusilli à la Sorentina, salade mêlée 18.50 Pizza du jour (thon et câpres) et salade mêlée 17.50

**Mardi 6 aout**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, risotto et légumes 24.50

Salade Estate (jambon de parme, mozarella di bufala, tomates cherry) 19.50

Linguine au poulet et crevettes, salade mêlée 18.50

Pizza du jour (salami et olives) et salade mêlée 17.50

**Mercredi 7 aout**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, risotto et légumes 24.50

Carpaccio de saumon et légumes grillés 19.50

Tagliatelles à la Modenese, salade mêlée 18.50

Pizza du jour (épinards et œuf au plat), salade mêlée 17.50

**Jeudi 8 aout**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, risotto et légumes 24.50

Salade de poulet, tomates cherry, croutons et parmesan 19.50

Pacherri aux aubergines, moules et bufala, salade mêlée 18.50

Pizza du jour (champignons et artichauts) et salade mêlée 17.50

**Vendredi 9 août**

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris, risotto et légumes 24.50

Carpaccio de Bœuf et frites 19.50

Spaghetti aux champignons, artichauts et tomates cherry, salade mêlée 18.50

Pizza du jour (rucola et tomate cherry) et salade mêlée 17.50

**Vin ouvert de la semaine (le dl.)**

**Rouge : Blanc :**

Montepulciano 3.8 Chardonnay Fantini, Abruzzes 4.0

Ripe alte Rosso , Pouilles 5.5 Paladin, Pinot Grigio 7.0

St Saphorin grand cru, dom. Chaudet 6.5 St Saphorin grand cru, dom. Chaudet 6.5

Cannonau, Sardeigne 6.0

Rossobastardo, Umbria 7.0

**Rosé :**

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée 5.5

Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT 6.0

Peperosa, Umbria 6.5