**Nos plats du jours du Lundi 23 septembre**

**au vendredi 27 septembre2019**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 23 septembre**

Entrecôte de bœuf, *sauce Pizzaïola, Tagliatelles et épinards*  24.50

Scaloppines de Veau à la sauge*, risotto au parmesan, salade mêlée* 19.50

Fusilli au pesto, tomates cherry et ricotta, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour *et salade mêlée* 17.50

**Mardi 24 septembre**

Entrecôte de bœuf, *sauce Pizzaïola, Tagliatelles et épinards*  24.50

Emincé de Veau aux champignons, *riz blanc et salade mêlée* 19.50

Orecchiette aux crevettes, tomates cherry et petit pois, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour *et salade mêlée* 17.50

**Mercredi 25 septembre**

Entrecôte de bœuf, *sauce Pizzaïola, Tagliatelles et épinards*  24.50

Osso bucco de Veau, *tagliatelles et salade mêlée*  19.50

Rigatoni à la saucisse et trévise, *salade mêlée* 18.50

Pizza du jour *et salade mêlée* 17.50

**Jeudi 26 septembre**

Entrecôte de bœuf, *sauce Pizzaïola, Tagliatelles et épinards*  24.50

Rôti de Veau, *pommes rissolées et épinards*  19.50

Linguine Buongustaio*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour *et salade mêlée* 17.50

**Vendredi 27 septembre**

Entrecôte de bœuf, *sauce Pizzaïola, Tagliatelles et épinards*  24.50

Le poisson du jour selon la pêche, *riz blanc et poêlée de légumes frais* 19.50

Tagliatelles aux poulet et champignons*, salade mêlée* 18.50

Pizza du jour *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