





PACINO



APERITIVO ALL'ITALIANA

APÉRITIF ITALIEN

(charcuterie italienne, parmesan et olives)

21.- 38.-

MENU DÉGUSTATION SURPRISE

3 plats (amuse-bouche, entrée, deuxième plat, dessert)

65.-

4 plats (amuse-bouche, entrée, deuxième plat, assortiment de fromages, dessert)

80.-

5 plats (amuse-bouche, entrée, premier plat, deuxième plat assortiment de fromages, dessert)

95.-

ANTIPASTI ENTRÉES

Caprese di bufala

18.-

Vitello tonnato

22.-

Carpaccio di bresaola

21.-

Fegato grasso , nocciole e aceto balsamico

24.-

(Foie gras, noisette, balsamique et mango)

-Stocca-fisso all'olio extra vergine, chips di pane e mandorle

23.-

(Cabillaud à l'huile d'olives extra vierge, chips de pain et amandes)

-Salmon marinato al sale, yogurt magro e mele

20.-

(Saumon mariné au sel, yogourt et pommes)



PRIMI PIATTI PREMIERS PLATS

Risotto agli Asparagi <i>(Risotto aux Asperges)</i>	26.-
Risotto parmigiana <i>(Risotto parmigiano, aubergine et tomate)</i>	25.-
Tagliatelle carciofi, cozze e patate <i>(Tagliatelle artichauts, moules et pommes de terre)</i>	27.-
Ravioli ricotta e spinaci con ragu' bolognese <i>(Ravioli ricotta et épinard avec sauce bolognaise)</i>	26.-
Gnocchi al pomodoro <i>(Gnocchi aux tomates)</i>	22.-

SECONDI PIATTI

DEUXIÈMES PLATS

Tagliata d'angus e parmigiano con patate <i>(Tagliata d'angus et parmigiano avec pommes de terre au four)</i>	46.-
carrè di vitello alle spugnole, flan di carciofi e asparagi <i>(Carré de veau aux morilles, flan d'artichauts et asperges)</i>	50.-
Ossoboco con polenta	40.-
Filetto di spigola con verdure <i>(Filet de loup de mer avec légumes)</i>	39.-

PROVENANCE DES VIANDES
CHARCUTERIE: ITALIE
AUTRES: SUISSE ET ANGLETERRE

PROVENANCE DES POISSONS
MÉDITERRANÉE