

SPECIALITÀ DELLA CASA

Lunch & Brunch : du mardi au dimanche, de 11h à 15h

SALATO GOURMET

<p>Croissant avocado ✓</p> <p>Croissant toasté, crème d'avocat, salade verte, œuf bio poché et herbes aromatiques.</p>	18.-	<p>Bol de riz noir ✓</p> <p>Bol de riz noir garni d'ingrédients de saison.</p>	18.-
<p>Croissant gourmet</p> <p>Croissant toasté, crème de fromage frais aux herbes, œuf bio poché, saumon fumé ou bacon croustillant et sauce hollandaise.</p>	24.-	<p>Nid de pommes de terre ✓</p> <p>Nid de pommes de terre croustillantes, œufs bio brouillés, crème au fromage, herbes fraîches et épinards.</p>	22.-

Garniture supplémentaire : Œuf bio poché 3.- • Bacon croustillant 5.- • Saumon mariné 5.- • Crème d'avocat 3.-

PIZZE PADELLINO

<p>Scarpetta ✓</p> <p>Pizza à la compote de trois tomates, crème de Grana Padano et huile d'olive extra vierge.</p>	22.-
<p>Fiore</p> <p>Pizza selon l'inspiration du chef. Merci de nous informer de toute allergie alimentaire avant de passer votre commande.</p>	22.-




I GRANDI CLASSICI

<p>Salade de poulet</p> <p>Poulet croustillant, salade verte, tomates datterino, olives taggiasca, copeaux de parmesan et sauce Caesar.</p>	22.-
<p>Parmigiana di Melanzane ✓</p> <p>Aubergines gratinées à la sauce tomate maison, mozzarella fondante, basilic frais et parmesan râpé.</p>	22.-
<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>Lasagnes maison de bœuf, sauce bolognaise, béchamel, parmesan et mozzarella fondante.</p>	24.-

DOLCI DELLA CASA

<p>Panettone toasté</p> <p>Panettone doré, accompagné d'une crème légère au mascarpone.</p>	10.-	<p>Granola maison</p> <p>Yaourt, muesli, fruits frais et sirop d'érable.</p>	12.-
<p>Pancake Fiore</p> <p>Pancake moelleux, sélection de fruits rouges, miel et confiture de saison.</p>	12.-	<p>Sélection de desserts et glaces du jour, à découvrir en vitrine.</p>	

✓ Végétarien

 Viande de bœuf et d'origine suisse
 Viande de poulet d'origine suisse
 Poisson d'origine norvégienne

Menu en anglais

Allergènes

