

## *Il Brigantino*

### **LES GOURMANDISES DU BOUCHER**

Scaloppine di Vitello

Salse : al limone, Vino Bianco o Marsala

Scaloppine de Veau

Sauce : au Citron, au Vin Blanc ou au Marsala



37.--

Saltimbocca di Vitello alla Romana

Saltimbocca de Veau à la Romaine

40.--

Piccata di Vitello alla Milanese

Piccata de Veau à la Milanaise



37.--

Escaloppe di Vitello alla Milanese

Escaloppe de Veau à la Milanaise

35.--

Pizette di Vitello all'Amalfitana

Bouchées de Veau à l'Amalfitaine

39.--

Tagliata di Cavallo al pepe nero

Tagliata de Cheval au Poivre Noir



34.--

Bavetta di Cavallo alla Cippollina

Bavette de Cheval à l'Échalotte

34.--

Spezzatino di Pollo ai Funghi Galletti

Sauté de Poulet aux Chanterelles

27.--

Filetto di Manzo agli Spugnoli

Filet de Boeuf aux Morilles



49.--

Sottofiletto di Manzo al Pepe Verde

Entrecôte de Boeuf au Poivre Vert

39.--

Filettino di Manzo alla Rossini

Médaille de Boeuf à la Rossini

52.--

Fegato di Vitello alla Veneziana

Foie de Veau à la Vénitienne

37.--

Osso Bucco di Vitello alla Milanese

Osso Bucco de Veau à la Milanaise

36.--

Filetto di Anatra al Pepe Rosa

Magret de Canard au Poivre Rose

36.--

Rognoni di Vitello

Trifolati al Cognac o al Marsala

Rognons de Veau

Mijotés au Cognac ou au Marsala

37.--



### **LES VIANDES GRILLÉES**

Costolette di Agnello

Côtelettes d'Agneau

35.--



Filetto di Manzo

Filet de Boeuf

45.--

Paillard di Vitello

Paillard de Veau

35.--

Sottofiletto di Manzo

Entrecôte de Boeuf

35.--



Galletto

Coquelet

27.--

Costata di Manzo alla Fiorentina 450 gr.

Côte de Boeuf 450 gr.

50.--

Grigliata Mista

Grillade Mixte

49.--



Battuta di Vitello alla Rucola e Grana

Petites Paillardes de Veau à la Roquette et Parmesan

38.--

*Nos viandes sont servies avec tagliatelle, riz ou pommes frites, légume ou salade.*

**Provenances des Viandes:**

Boeuf: CH, USA, BR,

Veau: CH,

Cheval: USA,

Poulet: IT, FR,

Canard: FR,

Agneau: NZ,

Porc: CH

**Le Jambon cuit utilisé dans nos mets :**

*C'est du pur Porc, partie épaule*



*Tous les mets servis dans notre restaurant, peuvent être servis aussi à emporter.*

**Un coup de fil, c'est si facile !**

**Tél. 021 / 963 35 28**

**T.V.A.7,6% INCLUSE**