



Cena con noi

al Saint-Vincent Resort & Casino

brasserie
DU CASINO
Champagnerie



La cucina è curata dallo chef
Francesco Liguori

La Carte

Tonno con cipolle rosse e cannellini	16,00 €
Girello di vitello con salsa tonnata e capperi	16,00 €
Pralina di formaggio fresco con composta di melone e mandorle	14,00 €
Bresaola con radicchio trevisano e scaglie di parmigiano	18,00 €
Involentino di melanzane alla norma ●	14,00 €

Risotto mantecato alle verdure e provola affumicata	14,00 €
Pennette integrali alla 'nduja	12,00 €
Zuppa di cipolle con gruviera ●	12,00 €

Le Nostre Paste Artigianali:

Tagliolini con rucola, grana e vellutata di pomodoro	14,00 €
Spaghetti alla chitarra al ragù di pesce spada	14,00 €
Pappardelle fresche al pesto**	14,00 €

Pescato del giorno (secondo disponibilità del mercato)	25,00 €
Scaloppa di salmone al vapore con verdure bollite e maionese	21,00 €
Noisette di vitello alla valdostana	18,00 €
Stinco di vitello glassato al forno	18,00 €
Costolette di agnello* scottadito	22,00 €
Verdure alla griglia ●	12,00 €

Le nostre Specialità

Spigola al forno (Per due persone)	70,00 €
Tartare di Tonno Pinne Gialle** con capperi e scalogno 150 gr. (Per una persona)	28,00 €

Dessert

Semifreddo ai frutti di bosco	9,00 €
Tortino al cioccolato	9,00 €
Ananas al maraschino	14,00 €
Frutta di stagione	9,00 €
Coppa di fragole	12,00 €

Piatto vegetariano ●

Per una maggiore sicurezza rivolgersi al Responsabile di sala

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio



Resort & Casino