

Menu di San Valentino

Carpaccio di tonno** rosso scottato
con verdure croccanti

Spaghetti di grano duro con sarde*
e cime di rape

Tris di mare alla griglia (pesce
spada, gamberone* e seppia)

Semifreddo al moscato con fragole
marinate alla menta

Calice di vino, acqua e caffè

€ 120,00 a coppia

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

**Festeggia
con noi**

brasserie
DU CASINO
Champagnerie

Valentine's Day



La cucina è curata dallo chef
Mario Aiello



Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908