

LA PROPOSTA DELLO CHEF

NOUS MARIONS LA TRADITION AVEC UN NOUVEAU PLAISIR GUSTATIF

La «Proposta dello Chef» est le synonyme de fraîcheur, de légèreté, de produits de saison, ainsi que d'alimentation équilibrée et saine. Des combinaisons modernes et saisonnières délicieuses, préparées à la minute avec des ingrédients aussi surprenants qu'oubliés de la cuisine italienne. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 34*

INSALATA DEL GIORNO + ③ OU ④ + PUNTO E BASTA!

① INSALATA

INSALATA D'ASPARAGI PRIMAVERA | 17 | 24

Salade d'asperges fraîches garnie d'un jaune d'oeuf frit, oeuf dur haché, sauce au fromage de chèvre et fines tranches de pain croustilles

② ZUPPA

ZUPPA ALL'AGLIO ORSINO | 15

Soupe «faite maison» de pommes de terre et à l'ail des ours, garnie d'éclats d'amandes grillées et de feuilles d'ail des ours frites

③ PASTA

FAGOTTINO DI CARCIOFI E BUFALA IN SALSA DI CARCIOFI | 27

Ravioli farcis aux artichauts et à la mozzarella de bufflonne AOP, sauce aux artichauts frais

avec un pavé de thon (PH) 100g. +9

④ PIZZA

PIZZA ISOLANA ☺ | 24

Crème «faite maison» à base de ricotta et de salame piccante Ventricina, garnie de courgettes, de tomates dattes, de noix de cajou grillées et décorée de menthe et de fins morceaux de pain Carasau

avec porchetta (CH) +5

⑤ PIATTO CLASSICO

TARTARE DI MANZO 🕒 | 34

Tartare de bœuf (IT) 150g. garni d'un œuf de caille et servi avec de la focaccia tout juste sortie du four

⑥ PESCE

ORATA ALLA «BECCAFICO» | 36

Filet de dorade agrémenté d'une panure d'anchois-raisins-pignons de pin grillés, sur un coulis de tomates dattes fraîches, accompagné de légumes de saison sautés et d'un risotto au parmesan et citron



VINO ROSSO

RIBEO MORELLINO DI SCANSANO DOCG ROCCAPESTA

1DL 9 | 1.5L 130

2022/23 | Fermenté spontanément pendant 12 jours. Elevage: 18 mois en cuve béton et en bouteille.

93% Sangiovese, 7% Alicante



«Couleur rouge rubis intense, parfum harmonieux de fruits rouges, tanins veloutés avec une finale persistante.»

Accord: Pizzas, pâtes et grillades



Ici vous trouverez d'autres vins ou adressez-vous directement au service. Salute!

*Les suppléments pour les plats respectifs sont à commander en supplément

Vous trouverez des informations plus précises sur les déclarations dans notre menu.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les intolérances. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.