

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 | 42*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA DI CARCIOFI | 15 | 18

Artichauts cuits et crus, coupés en fines tranches, avec pamplemousse rose, copeaux de parmesan et pignons grillés

con Gamberoni +6

2 ZUPPA

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

| 14

Soupe de haricots avec lentilles, pois chiches caramélisés, orge et épeautre, noisettes grillées

3 RISOTTO

RISOTTO AGLI AGRUMI E CAVOLFIORI | 23

Risotto aux zestes d'agrumes, bouquets de chou-fleur frit, trévisse rouge et noix

avec filet de loup de mer (TR/GR) 100gr +9

4 PIZZA

PIZZA DELIZIA DI BROCCOLI | 24

Crème de petits pois avec brocolis, burrata et figues sèches

com lardo di colonnata (IT) +3

5 PIATTI CLASSICO

GALLETTO ALLA CACCIATORA

| 39

Coquelet fermier (FR) cuit au four, accompagné de pommes de terre et oignons sautés, sauce cacciatora aux tomates, olives et champignons

6 PESCE

FILETTO DI PESCE PERSICO | 49

Filets de perche (CH) poêlés au beurre avec amandes effilées grillées, pommes de terre vapeur, câpres, sauce tartare et légumes de saison

7 CARNE

INVOLTINO DI MAIALE CON POLENTA E TALEGGIO | 31

Escalope de porc roulée (CH) au lard et au Parmigiano Reggiano « Vecchio » AOP, servie avec une polenta au taleggio



VINO ROSSO

BARBERA *1661*
BARBERA D'ALBA DOC
BOROLI

1DL 8.5 | 1.5L 125

2024 | Fermentation en cuve inox, maturation 6 mois en fûts de chêne français de 25 HL.

Barbera



« Couleur rouge rubis intense. Le nez est vineux, intense et délicat. En bouche, beaucoup de fruits noirs, d'écorces d'orange et de grenade. Corps moyen. Fruité, juteux, frais. »

Accord: Pâtes, pizzas 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.