

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, saine et végétarienne. 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 OU 5 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA DUE PUNTO UNO | 16 | 22

Salade d'asperges fraîches vertes et blanches avec oignons de printemps, pesto «fait maison», pistaches grillées servi avec une bruschetta à l'oeuf mimosa

2 ZUPPA

ZUPPA FREDDA DI SPINACI | 14

Soupe froide d'épinards avec green-tomates zébrées, oignons rouges, concombres, légumes verts poivrés et fenouil, garnis d'épinards grillés amandes effilées, framboises fraîches et crisini «faits maison»

3 PASTA

TORTELLONE GIGANTE | 24

Tortellone gigante farci de ricotta, d'épinards et de jaune d'oeuf, servi avec une sauce au beurre et à la sauge

4 PIZZA

PIZZA FARCITA ALLA SICILIANA | 26

Base de pizza garnie d'épinards frais, de sauce tomate fraîche, de tomates en dés, de céleri et de concombre et de noix de cajou hachées

con salsiccia (CH) +5

5 PIATTO CLASSICO

CARPACCIO DI MANZO | 24

Carpaccio de bœuf (CH) sur un lit de roquette servi avec du parmesan et de la focaccia fraîche



VINO ROSSO

NERO BUONO LAZIO IGT | FEDERICI

IDL 9 | 1.5L 130

2022 | Élevé 6 mois en cuve d'acier et 3 mois en barriques
100% Nero Buono



« Parfum floral, rappelant la rose, avec des herbes fraîches du jardin. Des tanins perceptibles. En fin de bouche, le vin reste fruité et agréablement doux. La variété Nero Buono, de maturation moyenne à tardive, pousse exclusivement dans la province du Latium. »

Accord: Pâtes avec différentes sauces, pizza, risotto et fromage à Pâte dure

*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.



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