

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 + 2 OU 4 OU 5 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA ALLA GRIGLIA ^V ^L | 14 | 22

Salade de légumes grillés avec un coulis de tomates dattes grillées, accompagnée d'une vinaigrette balsamique

2 PASTA

TAGLIOLINI FATTI IN CASA

AL TARTUFO | 25 | 29

Tagliolini «fait maison» avec beurre de truffe, truffe fraîchement râpée

3 RISOTTO

ORZOTTO | 23

Risotto onctueux d'orge perlé au cicorino rouge et taleggio IGP, déglacé au Panorama - Edizione Speciale Molino, garni d'olives noires séchées, de zestes de citron vert et de noix grillées

avec tagliata di manzo (CH) 90gr. + 12

4 PIZZA

SAN BERNARDINO | 28

Pizza avec «cime di rapa», chicorée rouge, pistaches, mozzarella di bufala DOP, parmesan et ricotta

avec saumon fumé (GBR) et truite (DNK), garnie de crème de raifort +4

5 PIATTO CLASSICO

CANNELLONI ALL'EMILIANA | 26

Cannelloni «fait maison» farcis de viande de boeuf hachée (CH), béchamel et sauce tomate

6 PESCE

FILETTO DI BRANZINO | 39

Bar rôti (TR/GR) sur lit d'épinards, sauce à la courge et safran, garni de fenouil séché, de tomates dattes, de chips de courge, de romarin et de thym

7 CARNE

FEGATO DI VITELLO

ALLA VENEZIANA ^G | 34

Foie de veau (CH), sauce aux oignons «faite maison», déglacée au Panorama d'Oro, servi avec des patates douces rôties, de la sauge fraîche et du Peperone Crusco



VINO ROSSO

PIETRA DI TESAURO
CALABRIA IGT | RUSSO & LONGO
IDL 9.5 | 1.5L 140

2022 | Après une macération d'environ sept jours, le vin est élevé sur lies fines, suivi d'un élevage de six mois en barriques 60% Gaglioppo, 40% Greco Nero



«Robe vive et intense ; nez varié et fin ; réglisse et cacao ; bouche fraîche, équilibrée, tanins bien intégrés.»

Accord: Plats à base de viande et de fromage à pâte dure



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.