

# 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 | 32\*

INSALATA DEL GIORNO + 3 OU 5 + PUNTO E BASTA!

#### 1 INSALATA

INSALATA DUE PUNTO UNO Ⓛ | 16 | 22

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

#### 2 ZUPPA

ZUPPA FREDDA DI SPINACI Ⓢ Ⓛ | 14

Soupe froide d'épinards avec tomates vertes zébrées, oignons rouges, concombres, poivrons verts et fenouil, garnie d'éclats d'amandes grillées, de framboises fraîches et de grissino «fait maison»

#### 3 PASTA

TORTELLONE GIGANTE | 24

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

#### 4 PIZZA

PIZZA CON TARTAR E CARCIOFI | 27

Crème d'artichauts maison, artichauts rôtis et tartare de tomates séchées, servis avec des pistaches grillées

avec tartare de boeuf (IT) + 9

#### 5 PIATTO CLASSICO

CARPACCIO DI MANZO Ⓛ | 24

Carpaccio de boeuf (CH) sur un lit de roquette, parmesan, servi avec de la focaccia juste sortie du four

#### 6 PESCE

TRANCIO DI TONNO CON SESAM Ⓢ | 39

Pavé de thon pané (Océan Indien) au sésame, poivre et citron, glacé au miel sur un risotto au citron, affiné avec des coulis de tomates et de l'edamame décoré de chips de citron et de thym citron



## VINO ROSSO

RIBEO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG  
ROCCAPESTA

IDL 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.