

# 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 + 5 + PUNTO E BASTA!

#### 1 INSALATA

##### INSALATA DI CAVOLO CAPPUCIO, FINOCCHI E TONNO FRESCO

(L) (G) | 16 | 21

Chou rouge et fenouil coupés en julienne, cuits et crus, avec une sauce à base de jus d'orange, aneth et gingembre, thon frais enrobé de graines de sésame

#### 2 ZUPPA

##### CREMA DI LENTICCHIE SEDANO

E PASTA BATTUTA | 14 | 16

Soupe de lentilles, céleri vert, poireaux frits, yaourt, thym, pasta battuta

#### 3 PASTA

##### PAPPARDELLE CON CERVO BROCCOLI E CASTAGNE | 29

Pappardelle avec émincé de cerf (AT/EU), sauce au genièvre et à la crème, garniture de brocolis et châtaignes

#### 4 PIZZA

##### PIZZA CON CREMA DI CIPOLLE ROSSE, POMODORI SECCHI | 25

Sauce douce aux oignons rouges, courgettes rôties, pignons grillés, burrata, tomates séchées et pain carasao

#### 5 PIATTI CLASSICO

##### COSTINE DI MAIALE AL SUGO CON POLENTA (G) (S) | 28

Poitrine de porc (CH) à la sauce tomate, polenta, céleri et carottes

#### 6 PESCE

##### ZUPPA DI PESCE CON BRUSCHETTA DI PANE ALL'AGLIO E TIMO LIMONATO

(L) | 39

Soupe de crevettes, calamars, moules, palourdes (Northeast Atlantic), lotte et bar (GR) et tomates dattes avec bruschetta à l'ail et herbes fraîches

#### 7 CARNE

##### STINCO D'AGNELLO ARROSTITO CON PURE' DI PATATE E BROCCOLI (G) | 41

Jarret d'agneau rôti au four (NZ) 450g, purée de pommes de terre et brocoli, sauce au romarin



#### VINO ROSSO

##### PLUMBAGO NERO D'AVOLA

SICILIA DOC PLANETA

IDL 8.5 | 1.5L 120

2022 | Élevage pendant 10 mois en fûts de chêne français des Alliers.  
Nero d'Avola



« Rouge pourpre et intense. Au nez, arômes de prunes mûres, de mûres sauvages, de chocolat fin et d'épices. Bouche souple et ronde avec des tanins veloutés, une structure harmonieuse et une élégante richesse fruitée. »

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



Ici vous trouverez d'autres vins ou adresses vous directement au service. Salut!

\*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.