

# 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 | 31\*

INSALATA DEL GIORNO + 4 + PUNTO E BASTA!

#### 1 INSALATA

##### INSALATA DI PESCHE CON BURRATA E BASILICO | 23

Pêches rôties et burrata, fleurs de courgette frites, pignons de pins grillés et vinaigre balsamique

#### 2 ZUPPA

##### GAZPACHO DI ANGIURIA V L G | 16

Soupe froide de pastèque, concombre, oignon rouge, ail et piment, décoré de pousses et graines de courge

#### 3 PASTA

##### TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL BASILICO L | 24

Tagliatelles fraîches «maison» au basilic, sautées à l'ail et piment, sur un coulis de tomates avec julienne de poivrons, tomates jaunes et rouges confites, pignons de pin grillés et chapelure aromatisée

avec crevettes +9

#### 4 PIZZA

##### ROTOLINO L ● | 23

Pizza roulée garnie de pesto de basilic frais «maison», de pousses d'épinards, de céleri-branche, de tomates dattes, de mozzarella di Bufala DOP et de copeaux de parmesan «Vecchio» DOP

avec Prosciutto cotto «Selezione» ● +5

#### 5 PIATTI CLASSICO

##### RAVIOLI DI BRESAOLA RIPIENI DI CAPRINO G | 28

Bresaola farcie au fromage de chèvre frais et à la ciboulette, roquette, copeaux de parmesan, pomme verte et noix de cajou

#### 6 PESCE

##### PIZZA- BURGER DI POLPO | 24

Base de pâte pizza à l'aneth, poulpe rôti, algues, mayonnaise épicée, olives noires, burrata et zestes de citron vert confit

#### 7 CARNE

##### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ●● | 48

Tendres escalopes de veau (CH) à la sauge et au prosciutto di San Daniele AOP, sauce au vin blanc, risotto au parmesan



## VINO ROSSO

### POGGIO D'ELSA MAREMMA DOC BRUNI

IDL 8.5 | 1.5L 120

2024 | Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
Élevage partiellement en cuves inox, partiellement en barriques pendant au moins 6 mois.



« Ce vin présente une robe rubis intense et un bouquet de fruits rouges associé à des notes épicées typiques. En bouche, il est captivant, ample et ferme grâce à ses tanins. »

Accord: 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.