

# 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 FESTIVO | 74\*

❶ (PICCOLI) + ❸ + TIRAMISÙ AL PISTACCHIO!

#### ❶ ZUPPA

##### CREMA DI ZUCCA CON CAPESANTE

Ⓐ Ⓛ | 16 | 21

Velouté de courge aux coquilles Saint-Jacques (JP), huile de graines de courge, graines de courge et céleri frais

#### ❷ PASTA

##### TAGLIOLINI FATI IN CASA

AL TARTUFO | 25 | 29

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

#### ❸ RISOTTO

##### RISOTTO AL PANORAMA CON PORCINI

E CASTAGNE Ⓛ | 28

Risotto crémeux au vin rouge avec des cèpes et châtaignes caramélisées, garni de grains de raisin frais, persil, romarin et Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP

con Salsicia Ticinese (CH) Ⓜ + 9

#### ❹ PIZZA

##### TARTUFATA | 31

Mozzarella Fior di Latte, stracciatella de burrata et truffe fraîchement râpée

#### ❽ PIATTI CLASSICO

##### MARE E MONTI Ⓛ | 54

Tendre filet de boeuf (CH) 120gr. avec une crevette géante, sur un lit d'épinards et garni de «peperone crusco»

#### ❾ PESCE

##### MEDAGLIONI DI RANA PESCATRICE

ARROSTO Ⓛ Ⓜ | 42

Médaillons de lotte (Northeast Atlantic) rôtie au four avec lard de Colonnata, risotto aux épinards frais

#### ❻ CARNE

##### OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE

CON GREMOLADA Ⓛ | 39

Ossobuco de veau (CH) à la milanaise et risotto crémeux au safran

avec de la truffe fraîchement râpée + 12



#### VINO ROSSO

NOTTE A SAN MARTINO BENACO  
BRESCIANO IGT FAMIGLIA OLIVINI  
IDL 13 | 1.5L 190

2021 | 24 mois en barriques  
Merlot



« Ce Merlot est une véritable botte secrète. Arômes de fruits mûrs et de chocolat. Texture impressionnante avec une grande élégance. Un vin pour les grands moments. »

Accord: Risotto et grillades



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.