

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 | 69*

TAGLIOLINI AL TARTUFO + MARE E MONTI + PUNTO E BASTA!

1 ZUPPA

CREMA PARMIGIANA CON TROMBETTE | 15 | 19

Crème de pommes de terre et poireaux «faite maison» avec chanterelles et croûtons de pain

2 PASTA

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO | 25 | 29

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

3 RISOTTO

RISOTTO AL PANORAMA CON PORCINI E CASTAGNE © | 28

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

4 PIZZA

TARTUFATA | 36

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

5 PIATTO CLASSICO

MARE E MONTI | 52

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



VINO ROSSO

NOTTE A SAN MARTINO BENACO BRESCIANO IGT | FAMIGLIA OLIVINI

IDL 13 | I.5L 190

2020 | 24 mois en barriques
100% 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: Pizza, pâtes et viande



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.