

# 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 D'ASPARAGI PRIMAVERA 16 | 23

Salade d'asperges fraîches garnie d'un jaune d'oeuf frit et oeuf mimosa, sauce au fromage de chèvre et fines tranches de pain craquantes

#### 2 ANTIPASTI

##### MILLEFOGLIE CON ASPARAGI | 19

Trois couches de pâte feuilletée croustillante garnies d'asperges blanches et vertes, crème de raifort au citron vert et ciboulette

con Prosciutto di San Daniele DOP ☺ +7

#### 3 PASTA

##### ORZOTTO AL CICORINO ROSSO E TALEGGIO | 22

Risotto d'orge perlé onctueux au cicorino rouge, taleggio IGP, olives noires séchées et zestes de citron vert, déglacé au Panorama Edizione Speciale Molino, et garni de noix grillées

con Salsiccia Ticinese (CH) ☺ +5

#### 4 PIZZA

##### PIZZA BARCHETTA | 22

Crème de poivrons faite maison, asperges fraîches, pousses d'épinards, mozzarella di bufala DOP, graines de tournesol grillées et bordure de pizza farcie de ricotta et asperges

con Prosciutto di San Daniele DOP ☺ +7

#### 5 PIATTI CLASSICO

##### CARPACCIO DI MANZO L © | 29

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

#### 6 PESCE

##### ORATA ALLA «BECCAFICO» | 38

Filet de dorade (GR) agrémenté d'une panure d'anchois-raisons-pignons de pin grillés, sur un coulis de tomates dattes fraîches, accompagné de légumes de saison sautés et d'un risotto au parmesan et citron

#### 7 CARNE

##### FEGATO ALLA VENEZIANA © | 39

Foie de veau (CH) servi avec une sauce aux oignons, déglacée au Panorama d'Oro, patates douces rôties, peperone crusco et sauge fraîche



## VINO ROSSO

### SALICE RISERVA VERETO SALICE SALENTINO DOC RISERVA VALLONE

IDL 8.5 | 1.5L I20

2022 | Negroamaro

Macération courte et fermentation spontanée. Élevage de 6 à 8 mois en fûts de chêne de Slavonie, puis 12 mois de stockage en cuves béton.



« Violet intense; parfum expressif de baies ; bonne substance en attaque avec des notes épicées et herbacées, un fruit magnifique et une finale puissante. »

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.