

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

Fresh asparagus salad with a goat cheese sauce, a fried egg yolk and garnished with bread cracker and chopped egg

2 ANTIPASTI

MILLEFOGLIE CON ASPARAGI | 19

Three layers of crispy puff pastry with white and green asparagus and horseradish, lime and chive cream

con Prosciutto di San Daniele DOP ☺ +7

3 PASTA

ORZOTTO AL CICORINO ROSSO E TALEGGIO | 22

Creamy pearl barley risotto refined with red Cicorino, Taleggio IGP cheese, dried black olives and lime zest, deglazed with Panorama – Edizione Speciale Molino garnished with roasted walnuts

con Salsiccia Ticinese (CH) ☺ +5

4 PIZZA

PIZZA BARCHETTA | 22

Homemade cream of peppers, fresh asparagus, baby spinach, Mozzarella di Bufala DOP, toasted sunflower seeds and pizza base topped with ricotta and asparagus

con Prosciutto di San Daniele DOP ☺ +7

5 PIATTI CLASSICO

CARPACCIO DI MANZO ① ⑥ | 29

Beef carpaccio (CH) on rocket served with parmesan and fresh focaccia

6 PESCE

ORATA ALLA «BECCAFICO» | 38

Sea bream fillet (GR) with a breeding of anchovies, sultanas, and pine nuts, served on a coulis of fresh date tomatoes, with stir-fried vegetables and risotto with Parmesan and lemon

7 CARNE

FEGATO ALLA VENEZIANA ⑥ | 39

Freshly sliced veal liver (CH) in a homemade onion sauce, deglazed with Panorama d'Oro, served with roasted sweet potatoes, Crusco Lucano peppers and fresh sage



VINO ROSSO

BARBERA *1661* BARBERA D'ALBA DOC BOROLI

1DL 8.5 | 1.5L 120

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.