

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

①② | 16 | 21

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

❷ PASTA

TAGLIOLINI FATTI 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 ③ | 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) ④ +9

❹ PIZZA

TARTUFATA | 31

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

❽ PIATTI CLASSICO

MARE E MONTI ⑥ | 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 ⑥⑦ | 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 ⑥ | 39

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

avec de la truffe fraîchement râpée +12

BRUNELLO
MONTALCINO
RISERVA
TOSCANA | 2019
1DL | 17

VINO ROSSO

NOTTE A SAN MARTINO

BENACO BRESCIANO IGT

FAMIGLIA OLIVINI

1DL 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 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.