

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 | 29.5*

INSALATA DEL GIORNO + 3 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA DUE PUNTO UNO | 19 | 23

Salade d'asperges fraîches vertes et blanches, oignons de printemps, pesto «fait maison», pistaches grillées, servie avec une bruschetta à l'oeuf mimosa

2 ANTIPASTI

INSALATA PANZANELLA | 16

Salade fraîcheur aux tomates dattes, concombre, rondelles d'oignons rouges confits et cubes de pain grillés

3 PASTA

TORTELLONE GIGANTE | 24

Tortellone géant farci de ricotta, épinards et jaune d'oeuf, servi avec une sauce au beurre et sauge

4 PIZZA

PIZZA COLONNATA | 28

Crème d'asperges et asperges rôties, mozzarella de bufflonne, lard de Colonnata, tomates dattes et pistaches

5 PIATTI CLASSICO

ROASTBEEF | 31

Roastbeef (CH) avec sauce tartare maison, décoré de câpres géantes et d'oignons rouges, servi avec une focaccia juste sortie du four

6 PESCE

TRANCIO DI TONNO CON SESAMO

| 41

Thon pané (Océan Indien ouest) aux graines de sésame, poivre et citron, glacé au miel, accompagné d'un risotto au citron, décoré de chips de citron et d'édamame

7 CARNE

PICCATA DI VITELLO CON PARMIGIANA DI MELANZANE | 36

Piccata de veau et gratin d'aubergines fait maison, à base de sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, pesto de basilic fait maison et garni de tomates séchées



VINO ROSSO

POGGIO D'ELSA MAREMMA DOC BRUNI

IDL 8.5 | 1.5L 120

2024 | Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Élevage partiellement en cuves inox, partiellement en barriques pendant au moins 6 mois.



« Ce vin présente une robe rubis intense et un bouquet de fruits rouges associé à des notes épicées typiques. En bouche, il est captivant, ample et ferme grâce à ses tanins. »

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.