

# 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 | 32\*

INSALATA DEL GIORNO + 4 OU 5 + PUNTO E BASTA!

#### 1 ZUPPA

##### ZUPPA DI CECI CAMELLATI E MALTAGLIATI CON EDAMAME | 22

Soupe de pois chiches et carottes, céleri, maltagliati «faits maison», pois chiches, edamame, pousses de betterave et amandes grillées

#### 2 ANTIPASTI

##### CIPOLLA ROSSA RIPIENA ALLE VERDURE INVERNALI | 17

Oignon rouge rôti, farci de chou et de Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, cèpes, brocolis, pignons de pin et sauce béchamel

#### 3 PASTA

##### RAVIOLI DEL PLIN | 19 | 26

Raviolis «faits maison» façon piémontaise, farcis d'une savoureuse viande de bœuf (CH), sauce demi-glace

#### 4 PASTA

##### TAGLIOLINI FATTI IN CASA

##### AL TARTUFO | 25 | 29

Tagliolini «faits maison» au beurre de truffe, truffe fraîchement râpée

#### 5 PIZZA

##### PIZZA QUATTRO FORMAGGI CON PERE CAMELLATE | 26

Pizza aux quatre fromages - mozzarella fior di latte, gorgonzola, mozzarella di bufala DOP et blu di bufala, poires caramélisées, noix grillées et origan

#### 6 PIATTO CLASSICO

##### OSSOBUCCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON GREMOLADA | 39

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

avec de la truffe fraîchement râpée + 12

#### 7 PESCE

##### RISOTTO AGLI AGRUMI E CAVOLFIORI FRITTI CON FILETTO DI BRANZINO | 33

Risotto aux agrumes et chou-fleur frit avec filet de bar (TR/GR) 100gr.

#### 8 CARNE

##### TARTARE DI MANZO E UOVO DI QUAGLIA | 34

Tartare de bœuf (CH) avec un œuf de caille, accompagné de focaccia au romarin



## VINO ROSSO

### CORTE DEL LUPO CURTEFRANCA DOC | CA' DEL BOSCO IDL 12 | I.5L 180

2020/21 | 18 mois en chêne et en cuve d'acier

52% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 12% Carmenère



«Rouge rubis foncé, au nez des notes de mûres et de cerises accompagnées d'épices douces. En bouche, un fruit vif et puissant et un tanin juteux, déjà bien équilibré.»

Accord: Plats à base de viande et pizza



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.