

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 | 31.5*

INSALATA DEL GIORNO + ③ + PUNTO E BASTA!

1 ZUPPA

GAZPACHO DI ANGIURIA | 14

Soupe froide de pastèque, oignon rouge, poivron, concombre et ail, garnie de pousses et de graines de courge

2 ANTIPASTI

BRUSCHETTONE AI TRE POMODORI E BURRATA | 15

Bruschettone - Pain aux trois tomates dattes, burrata, thym, pignons de pin et pesto au basilic

BRUSCHETTONE CON MORTADELLA E PISTACCHI | 15

Bruschettone - Pain, mortadelle, crème de pistache et burrata

BRUSCHETTONE CON PROSCIUTTO E FICHI | 22

Bruschettone - Pain, Prosciutto San Daniele DOP, burrata, figues et vinaigre balsamique

3 RISOTTO

RISOTTO CON MELANZANE, SCAMORZA E POMODORI | 26

Risotto aux aubergines, fleurs de courgettes et scamorza fumée, sauce aux tomates dattes, décoré de noix de macadamia grillées

avec calamars + 10

4 PIZZA

SPIEDINO DI PIZZA TRAMEZZINO CON SALMONE | 22

Tramezzini à l'aneth et aux graines de tournesol, façon club sandwich, garnis de saumon fumé et de salade de saison, mayonnaise au jus de citron vert

5 PIATTI CLASSICO

CARPACCIO DI BRESAOLA | 19

Carpaccio de bresaola sur un lit de céleri-branche et de pommes vertes, ricotta et foccacia tout juste sortie du four

6 PESCE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE | 49

Langoustine (DK), saumon (NO), crevettes géantes, calamars, bar (TR/GR)

7 CARNE

PROSCIUTTO E FICHI CON CHIPS DI PANE | 15 | 29

Prosciutto di San Daniele DOP sur un lit de salade de saison, figues farcies et chips de pain



VINO ROSSO

CANNONAU MORO, CANNONAU DI SARDEGNA DOC CANTINA MESA

IDL 10 | 1.5L 150

2023 | Une partie du vin est élevée pendant 8 mois en tonneaux (grands fûts de bois) et le reste continue à être élevé en cuves d'acier.



« Le nez révèle des framboises, du cassis et des mûres avec des notes florales de violette et d'herbes comme la menthe. Il dispose d'une structure équilibrée avec des tanins puissants. Il fascine par son dynamisme et son superbe fruit. »

Accord: Pâtes, Pizza 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.