

# 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, saine et végétarienne. 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 | 48\*

INSALATA PRIMAVERA + GALLETTO ALLA CACCIATORA + PUNTO E BASTA!

#### 1 INSALATA

##### INSALATA PRIMAVERA ① ② | 14 | 18

Chicorée de Catalogne sur un lit de purée de fèves fraîches «fait maison», morceaux de pommes croquantes, myrtilles, noisettes grillées, copeaux de parmesan «Vecchio» DOP, décorée d'une touche de purée de myrtilles et tomate

#### 2 ZUPPA

##### ZUPPA ALL'AGLIO ORSINO ③ | 12

Soupe «fait maison» à l'ail des ours frais et pommes de terre, garnie d'éclats d'amandes grillées et de feuilles d'ail des ours frites

#### 3 PASTA

##### TORTELLONI CON CREMA DI ASPARAGI | 27

Tortelloni fatti in casa à la crème d'asperges fraîches, servis avec une mozzarellina di bufala enrobée de cornflakes, garnis de pointes d'asperges sautées, de baies de goji et de pignons grillés

con filet de thon (PH) enrobé de sésame  
+11

#### 4 PIZZA

##### ISOLANA ④ | 26

Crème «fait maison» à base de ricotta et de salame piccante Ventricina, garnie de courgettes, de tomates dattes, de noix de cajou grillées et décorée de menthe et de fins morceaux de pain Carasau

con porchetta (CH) ⑤ +5

#### 5 PIATTO CLASSICO

##### GALLETTO ALLA CACCIATORA ⑥ | 37

Coquelet fermier (CH) cuit au four, accompagné de pommes de terre et oignons sautés, avec une sauce alla cacciatora aux tomates, olives et champignons



## VINO ROSSO

### SOPHIE TENUTA DEL FONTINO 1DL 9 | 1.5L 130

2022 | fermentation spontanée avec des levures indigènes, produit selon la méthode biodynamique. Élevage en barriques usagées Merlot, Syrah, Cabernet Franc



« De couleur rouge rubis ; au palais, des arômes de baies rouges et d'herbes méditerranéennes comme le romarin. La finalité en bouche est douce et enveloppante, ce qui le rend très agréable et facile à boire. »

Accord: Pâtes, pizzas 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.