

Sapori e profumi d'autunno

La truffe peut être râpée sur d'autres plats, selon votre envie :

Entrée truffe blanche : Fr. 32.- Portion truffe blanche : Fr. 52.-

Entrée truffe noire : Fr. 15.- Portion truffe noire : Fr. 25.-

Artichauts frais des Pouilles servis crus, rucola, écailles de parmesan et huile d'olive

Entrée : Fr. 17.-

Portion : Fr. 32.-

Pinot Grigio IGP "Vitas", Friuli Venezia Giulia, 2017. Le dl. : Fr. 7.80 / la bout. : Fr. 45.-

Tagliolini di pasta fresca **ou** risotto Carnaroli mantecato aux artichauts frais des Pouilles

Portion : Fr. 32.-

Bolgheri DOC, Pietra Nova, Toscana, 2016. Le dl. : 8.90 / la bout. : Fr. 57.-

Tartare de noix de veau et **truffe** râpée d'Alba

Entrée truffe blanche : Fr. 48.-

Portion truffe blanche : Fr. 78.-

Entrée truffe noire : Fr. 29.-

Portion truffe noire : Fr. 49.-

Primitivo di Manduria DOP, Antico Sigillo, 2016. Le dl. : Fr. 8.90 / la bout. : Fr. 57.-

Oeufs fermiers poêlés à la **truffe** râpée d'Alba "ARTE"

Entrée truffe blanche : Fr. 32.-

Portion truffe blanche : Fr. 47.-

Entrée truffe noire : Fr. 19.-

Portion truffe noire : Fr. 36.-

Bolgheri DOC, Pietra Nova, Toscana, 2016. Le dl. : 8.90 / la bout. : Fr. 57.-

Tagliolini di pasta fresca servi sur une crème de bolets et **truffe** râpée d'Alba

Entrée truffe blanche : Fr. 48.-

Portion truffe blanche : Fr. 78.-

Entrée truffe noire : Fr. 29.-

Portion truffe noire : Fr. 49.-

Primitivo di Manduria DOP, Antico Sigillo, 2016. Le dl. : Fr. 8.90 / la bout. : Fr. 57.-

Pizza Piemontese, base crème de truffe, burrata Pugliese et **truffe** râpée d'Alba

Truffe blanche : Fr. 78.-

Truffe noire : Fr. 49.-

Merlot Prato del Faggio, Tinazzi, Rosso Veneto IGP, 2015. Le dl. : 7.90 / la bout. : Fr. 54.-

Pizza à la pâte au charbon végétal aux trois délices de la mer

« tomate, thon cru mariné au gingembre, filet de flétan,
saumon frais mariné aux agrumes, burrata Pugliese et basilic »

Portion : Fr. 29.-

Vermentino di Sardegna DOC, Villasolais, 2017. Le dl. : Fr. 7.20 / la bout. : Fr. 44.-

Grillade de calamaretti et tentacules de poulpes, aubergines, pesto de basilic et risotto Venere

Portion : Fr. 34.-

Rosé Primitivo, Salento Rosato IGT, 2017. Le dl. : Fr. 7.20 / la bout. : Fr. 44.-

Cœur de filet de bœuf rossini et sa tranche de foie gras de canard poelée,
sauce au vin rouge et à la truffe noire, servi avec un risotto à la crème de parmesan

Portion : Fr. 55.-

Primitivo di Manduria DOP, Antico Sigillo, 2016. Le dl. : Fr. 8.90 / la bout. : Fr. 57.-

Sapori e profumi d'autunno

Antipasto della casa ; cœurs d'artichauts et fiarelli à l'huile d'olive,
jambon cru de San Daniele, salade de poule, mozzarella di Bufala et burrata

Entrée : Fr. 26.-

Portion : Fr. 46.-

Pinot Grigio IGP "Vitas", Friuli Venezia Giulia, 2017. Le dl. : Fr. 7.80 / la bout. : Fr. 45.-

Tagliolini di pasta fresca **ou** risotto Carnaroli aux champignons frais de saison

Portion : Fr. 33.-

Corvina di Verona IGP, 2016. Le dl. : 6.50 / la bout. : Fr. 39.-

Spaghetti di pasta fresca alla chitarra « Mare Bello », langoustines, queues de cigales,
queue de homard, gambas et vongole veraci, tomates pachino et fines herbes

Entrée : Fr. 35.-

Portion : Fr. 55.-

Bolgheri DOC, Pietra Nova, Toscana, 2016. Le dl. : 8.90 / la bout. : Fr. 57.-

Les noix St-Jacques saisies à la plancha, sauce safranée, servies sur un risotto Venere

Portion : Fr. 34.-

Pinot Grigio IGP "Vitas", Friuli Venezia Giulia, 2017. Le dl. : Fr. 7.80 / la bout. : Fr. 45.-

Émincé de filet de bœuf sauté minute, jus au marsala et sa purée de patates douces

Portion : Fr. 34.-

Merlot Prato del Faggio, Tinazzi, Rosso Veneto IGP, 2015. Le dl. : 7.90 / la bout. : Fr. 54.-

« Parmigiana di melanzane à la mode des Pouilles »

Lasagne d'aubergines gratinées à la mozzarella et au parmigiano reggiano

Portion : Fr. 34.-

Baglio del Sole IGT, Feudi del Pisciotto, 2016/2017. Le dl. : 6.50 / la bout. : Fr. 39.-

Filet de Pata Negra (porc de race ibérique de couleur noire),
sauce aux champignons frais de saison, garni de risotto crémeux au parmesan

Portion : Fr. 44.-

Merlot Prato del Faggio, Tinazzi, Rosso Veneto IGP, 2015. Le dl. : 7.90 / la bout. : Fr. 54.-

Orecchiette di pasta della Nonna, roulades de bœuf et boulettes de viande à la tomate et basilic

Portion : Fr. 33.-

Primitivo di Manduria DOP, Antico Sigillo, 2016. Le dl. : Fr. 8.90 / la bout. : Fr. 57.-

Risotto Carnaroli mantecato, crema di cime di rape « brocolis sauvages » et fines herbes

Portion : Fr. 29.-

Corvina di Verona IGP, 2016. Le dl. : 6.50 / la bout. : Fr. 39.-

Cassolette de champignons frais de saison à l'échalote et ciboulette, servie avec un riz au beurre

Portion : Fr. 29.-

Baglio del Sole IGT, Feudi del Pisciotto, 2016/2017. Le dl. : 6.50 / la bout. : Fr. 39.-