

## Les suggestions estivales

<b>Burrata (IT) Galbani tomate cœur de boeuf légumes grillé</b>	<b>23.-</b>
<b>Gnocchi Fait Maison « Veggy De Luxe 2.0 »</b> Légumes croquantes juste poêlée à l'huile d'olive, échalote, basilic, mentuccia et quenelle de glace salée au pecorino romano <b>Fait Maison</b> , espuma de grana padano tiède au syphon	<b>25.-</b>
<b>Jambon cru d'Italie Galbani et melon doux Lorenzini</b>	<b>26.-</b>
<b>Chitarrine al nero di seppia Faites Maison aux vongoles veraci (IT) mijotées à l'huile d'olive, échalote et tomates</b>	<b>27.-</b>
<b>Tagliatelle Faites Maison comme à Norcia</b> Beurre du pays, truffe noire Tuber Aestivum, (IT) fraîchement râpée	<b>28.-</b>
<b>Vitello* tonnato Fait Maison cuisson lente s/ vide à basse température, frites et salade verte et crudités</b> *(Origine Viande CH)	<b>36.-</b>
<b>Roast-beef* Fait Maison cuisson lente s/ vide à basse température frites et salade verte et crudités, sauce tartare</b>	<b>36.-</b>
<b>Fritto misto di Paranza frais (IT) sauce tartare Maison salade verte et crudités de saison sauce Modena</b>	<b>35.-</b>
<b>Pizza Corbarina Gourmet</b> Tomates Corbarino dei Monti Lattari Salerno (IT), mozzarella di bufala D.O.P. basilic frais, huile d'olive extra vierge d'Italie et, à la sortie du four, Bresaola I.G.P. Valtellina (IT) râpée généreuse de truffe noire Tuber Aestivum (IT)	<b>32.-</b>
<b>Tartare de fraises du pays et mangue double creme et meringues artisanales</b>	<b>12.-</b>

**SUGGESTIONS NON VALABLES AVEC LE PASSEPORT GOURMAND**