

# Les suggestions du moment

## By Chefs Manghini et Scialpi

### Les entrées :

Velouté Maison de courge et marrons à la truffe noire Tuber melanosporum (IT) 17.-

Flan de carottes, pousse d'épinard frais juste poêlé à l'ail noir fermenté 23.-  
mousse tiède de parmigiano reggiano

Carpaccio d'artichaut de Sardaigne, pétales de bottarga de mulot, huile extra vierge d'olive BIO « TENUTE POMETTI » et râpée de lime 27.-

### Les pâtes et risotti :

Orecchiette fresche al dente, cime di rapa en deux textures, calamaretti de Patagonia et « pane atturato al limone e timo » 28.-

Risotto Carnaroli DOP Italiano aux artichauts de Sardaigne, crudo di gambero viola (Aristeus antennatus IT FA037) parfumé aux agrumes de saison 36.-

Fregola sarda risottata au ½ homard (CA) noyé dans sa bisque aux parfums méditerranéens 42.-

### Le poisson et la viande :

Filets de maigre (élevage GR) juste poêlés à l'huile d'olive, sauce aux artichauts de Sardaigne sur lit de pomme de terre Agria 39.-

Tournedos de boeuf (UR) à la Rossini recette classique, réduction de Madeira 59.-  
escalope de foie gras (FR) poêlé et truffe noire Tuber Melanosporum (IT)  
accompagné d'une écrasée de pomme de terre Agria

### La pizza d'auteur :

Pizza Corbarina Gourmet 33.-

Tomates Corbarino dei Monti Lattari Salerno (IT), mozzarella di bufala D.O.P.(IT)  
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 Melanosporum (IT)

Moelleux au chocolat 75% Tanzanie FAIT MAISON et sa crème anglaise 14.-

**SUGGESTIONS NON VALABLES AVEC LE PASSEPORT GOURMAND**