

Nos suggestions du moment

- Velouté de courge et marrons chips de speck du Tyrol** 14.-
- Pizzoccheri Valtellinesi DOP** Recette originale de la tradition 23.-
Pizzoccheri de blé sarrasin, p.d.t. choux frisé, fromage Casera DOP, beurre clarifié ail
- L'Œuf parfait cuit à 64° mousse tiède au syphon de grana padano et râpé de truffe blanche Tuber Magnatum Pico** 24.-
- Pici con la « nana » comme à Siena et pecorino râpée** 28.-
Pates typiques de Siena sauce à base d'effiloché de canette frais mijotée avec son mirepoix des légumes 4 h à feu douce et râpée de pecorino des crêtes siennoise
- Tagliatelle de blé sarrasin au ragoût de chevreuil (DE) mijoté à feu douce et petites chanterelles légèrement crémée** 29.-
- Tortelli de courge butternut, mousse tiède au syphon de grana padano, truffe noire d'automne Tuber Uncinatum** 32.-
- Tagliere di salumi e formaggio, coppa, mortadella finocchiona, pecorino e cipolline sott'aceto con gnocco fritto** 34.-
- Ballotine de caille de France farcie aux morilles foie gras et marrons, servi avec son jus réduit sur un risotto Carnaroli mantecato au mascarpone et grana padano** 38.-
- Osso buco de veau (CH), à la Milanaise sur son lit de risotto Carnaroli DOP mantecato au véritable safran** 44.-
- Tajarin faites maison comme au Piémont, au beurre du pays et truffe blanche Tuber Magnatum Pico** 44.-
- Pizza GOURMET bresaola burrata e tartufo nero** 32.-
Pomodori corbarino, huile d'olive à la sortie du four burrata, bresaola e tartufo nero