

LES DEGUSTATIONS

En choisissant nos menus dégustations, (pour l'ensemble de la table) vous faites confiance au Chef, Francesco Gasbarro composera une variation de plats spécialement pour vous.

*Menu dell'apprendista
5 Plats
CHF 98*

~

*Menu del Maestro
7 Plats
CHF 123*

LES ACCORDS METS ET VINS (80ML/VERRE)

*Les vins pour l'apprendista
CHF 68*

~

*Les vins pour le Maestro
CHF 105*

Les mêmes formules sont disponibles avec vins d'exceptions.

*Les vins 'Premium' pour les 5 plats
CHF 162*

~

*Les vins 'Premium' pour les 7 plats
CHF 196*

LES ENTREES

*Carpaccio de bœuf, artichaut et noisette
CHF 32*

~

*Truite de la mer, chèvre et maïs
CHF 28*

LES PATES

*Cappelletti de crabe et burrata, chou-fleur et citronnelle
CHF 38*

~

*Risotto pecorino et artichaut
CHF 36*

~

*Tortelli in brodo
CHF 34*

LES PLATS

*Agneau, patate douce et romarin
CHF 56*

~

*Maigre, échalote, barba di frate, amande
CHF 50*

LES DESSERTS

*Cocco, Ananas et rhum
CHF 18*

*Passion de chocolat et framboise
CHF 18*

*(A la carte, deux choix conseillés)
Provenance de la viande : Francia Suisse*