



LA DISPENSA

ANTIPASTI/ENTRÉES

Hamachi, panna acida, barattieri, mela, anice stellato
Hamachi, crème aigre, barattieri, pomme, anis étoilé
33.00

Fregola, foie gras, parmigiano, pera, caffè
Fregola, foie gras, parmesan, poire, café
32.00

Trota, patata affumicata, tartufo, salsifis
Truite, pomme de terre fumée, truffe, salsifis
29.00

Uovo 63°, fave secche, castagna, nocciola, chiodi di garofalo
Œuf 63°, fèves séchées, marron, noisette, clous de girofle
28.00

PRIMI/PREMIERS PLATS

Risotto al gorgonzola, cannella, rapa rossa, noci
Risotto au gorgonzola, cannelle, navet rouge, noix
32.00

Spaghetti all'aringa, cavolfiore affumicato, capperi, aglio nero
Spaghetti au hareng, chou-fleur fumé, câpres, ail noir
30.00

Raviolo di capocollo, funghi arrosto, pecorino romano, olive taggiasche

Raviolo de capocollo, champignons rôtis, pecorino romano, olives taggiasca
32.00

Gnocchi all'astice, cipollotto grigliato, finocchio croccante, patata novella

Gnocchi au homard, oignons nouveaux grillés, fenouil croustillant, pomme de terre nouvelle
39.00

SECONDI/DEUXIÈMES PLATS

Filetto di maiale, indivia brasata, patata Dauphine, salsa bernese
Filet mignon de porc, endives braisées, pomme de terre Dauphine, béarnaise
46.00

Vitello, zucca , broccoli selvaggi, cumino, vino giallo
Filet de veau, potiron, brocoli sauvage, cumin, vin jaune
60.00

Dentice, porri, rapa, salicornia, tartufo di mare, Franciacorta
Denti, poireaux, navet, salicorne, coques, Franciacorta
48.00

Branzino al sale, topinambur, lenticchia nera, burro nocciola
Bar de ligne au sel, topinambour, lentille noire, beurre noisette
11.00/100 g

PROVENANCE VIANDE:

Capocollo : Suisse, Italie
Filet de porc : Suisse, Italie
Veau : Suisse, Pays-Bas

PROVENANCE POISSON:

Sériole: Fao 37 Italie
Anguille: Fao 37 Italie
Homard: Fao 37 France, Fao 21 Canada
Bar : Fao 37 Grèce, Italie
Truite : lac de Bienne
Hareng: Fao 27 Mer Baltique
Denti : Fao 27 Italie

Chère(s) Cliente(s) / Cher(s) Client(s), sur simple demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers concernant les ingrédients présents dans nos plats qui seraient susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances. Nos plats étant cuisinés à la minute, nous vous remercions par avance d'une attente éventuelle.

DOLCE/DESSERTS

Offritevi un momento goloso con i nostri dessert fatti in casa
Offrez-vous un moment gourmand avec nos desserts fait maison

Zabaione al marsala, noci, vaniglia, balsamico
Sabayon au Marsala, noix, vanille, balsamique
18.00

Baba' alla liquirizia, mandorla, arachidi, caramello salato
Baba' à la réglisse, amandes, cacahuètes, caramel salé
17.00

Semifreddo mangue-yuzu, noce di cocco, gelato al pepe di timut
Parfait mangue-yuzu, noix de coco, glace au poivre timut
19.00

Mousse cioccolato, caffè, champignons, amaretto, cereali
Mousse au chocolat, café, champignons, amaretto, céréales
17.00

Selezione di formaggi, Sélection de fromages
18.00

MENU « La Dispensa »

Amuses-bouches dello Chef
Amuses-bouches du Chef

Uovo 63°, fave secche, castagna, nocciola, chiodi di garofalo
Œuf 63°, fèves séchées, marron, noisette, clous de girofle

Risotto al gorgonzola, cannella, rapa rossa, noci
Risotto au gorgonzola, cannelle, navet rouge, noix

Filetto di maiale, indivia brasata, patata Dauphine, salsa bernese
Filet mignon de porc, endives braisées, pomme de terre Dauphine, béarnaise

Zabaione al marsala, noci, vaniglia, balsamico
Sabayon au Marsala, noix, vanille, balsamique

Mignardises dello Chef
Mignardises du Chef

Cent huit francs par personne

MENU DEGUSTAZIONE

Amuses-bouches dello Chef
Amuses-bouches du Chef

Trota, patata affumicata, tartufo, salsifis
Hamachi, crème aigre, barattieri, pomme, anis étoilé

Fregola, foie gras, parmigiano, pera, caffè
Fregola, foie gras, parmesan, poire, café

Spaghetti all'aringa, cavolfiore affumicato, capperi, aglio nero
Spaghetti au hareng, chou-fleur fumé, câpres, ail noir

Vitello, zucca, broccoli selvaggi, cumino, vino giallo
Filet de veau, potiron, brocoli sauvage, cumin, vin jaune

O/OU

Dentice, porri, rapa, salicornia, tartufo di mare, Franciacorta
Denti, poireaux, navet, salicorne, coques, Franciacorta

Zabaione al marsala, noci, vaniglia, balsamico
Sabayon au Marsala, noix, vanille, balsamique

Mignardises dello Chef
Mignardises du Chef

Cent vingt-huit francs par personne

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table