

SAVEURS D'ETE

Entrées froides et chaudes

Jambon de Parme avec melon, burrata et anchois de Cantabrie 26. -

* Tomates cerises multicolores au thon, oignon rouge, olives Taggiasca et huile infusée au basilic 22. -

* Gazpacho andalou avec concombres et croûtons au thym 20. -

* Fromage frais du Tessin au pesto de courgettes, tomates et poivre de la vallée de la Maggia 19. -

* Risotto au Prosecco et au romarin, crème de burrata parfumée au citron 25. -

Spaghettis aux crevettes sautées et chapelure aux épices provençales 27. -

Favoris de l'été (plats principaux)

* Veau à la sauce au thon (vitello tonnato), avec câpres et garnitures classiques 38. -

Tartare de bœuf (150 g) à l'huile d'olive vierge, sel de Camargue, pain grillé et beurre 38. -

Desserts

* Cheesecake moelleux maison à la mangue et menthe 10. -

* Tiramisù classique fait maison 10. -

Parfait glacé sicilien à la pistache et aux oranges confites 10. -

* Salade de fruits frais avec glace 10. -

* Glace ou sorbets au choix (2 boules) 7,50

Plats principaux

Tagliata de bœuf « Black Angus » (200 g) au beurre infusé aux herbes 48. -

* Blanc de poulet nourri au maïs poêlé, accompagné de roquette et de tomates cerises 38. -

* Steak de porc local avec crémeuse sauce aux graines de moutarde de Dijon 36. -

Spécialité de poisson (selon arrivage) aux épices méditerranéennes 40. -

Les plats sont accompagnés des garnitures du jour

Végétarien / Végétalien

Raviolis farcis aux légumes avec crème de courgettes et menthe 24. -

* Assortiment de salades et de crudités du potager 6,50 / 9. -

Proposition Dîner (3 plats) CHF 48.00

Composez votre menu avec les plats marqués d'un **astérisque** *

Pour nos petits hôtes

Pâtes courtes à la sauce tomate ou bolognaise 12. -

Nuggets de poulet (6 pièces) avec frites 16. -

Origine de la viande/du poisson : CH / IT / GR / HRV

Le pain est de production locale.
Veuillez informer notre personnel de toute intolérance alimentaire.
Prix en CHF, TVA comprise.