

# Nos suggestions du moment

½

<b>Carpaccio d'artichauts de Sardaigne, copeaux de grana et truffe noire Tuber Melanosporum d'Italie, sel huile d'olive</b>	<b>21.- 32.-</b>
<b>L'Œuf parfait cuit à 64° mousse tiède au syphon de grana padano et truffe noire Tuber Melanosporum d'Italie</b>	<b>21.-</b>
<b>Tagliere all'italiana, coppa di Zibello, mortadella IGP, finocchiona Toscana Pecorino di Pienza e cipolline all'aceto balsamico con gnocco fritto della casa</b>	<b>34.-</b>
<b>Pizzoccheri Valtellinesi DOP de la tradition Pizzoccheri de blé sarrasin, p.d.t. choux frisé, fromage Casera DOP, beurre, ail</b>	<b>23.-</b>
<b>Pici Senesi con la nana (FR), et pecorino de crêtes Siennoise Pates typiques de Siena et sa sauce à base d'effiloché de canette de barbarie mijote à feu douce 3 heures</b>	<b>29.-</b>
<b>Chitarrine noires à l'encre de seiche faites maison, aux vongloes veracide l'adriatique, mijoté à l'echalote. Tomates frais et thym</b>	<b>29.-</b>
<b>Raviolacci de courge butternut mousse tiède au syphon de grana padano et truffe noire Tuber Melanosporum d'Italie</b>	<b>32.-</b>
<b>Braisé de boeuf du pays, au Cornalin, cuisson, lente sous vide à basse température, polenta de blé noir, chanterelles</b>	<b>37.-</b>
<b>Ballotine de caille (FR) farcie aux morilles et foie gras (FR) servi avec son jus réduit sur un risotto mantecato au mascarpone</b>	<b>38.-</b>
<b>Ossobuco de veau du pays, à la milanaise sur son lit de risotto Carnaroli DOP au véritable safran mantecato all'onda</b>	<b>44.-</b>
<b>Pizza GOURMET burrata bresaola et truffe noire Tomates Corbarino des monts Lattari golf de Salerno, huile d'olive et à la sortie du four, burrata Galbani, bresaola de la Valtellina et râpée généreuse de truffe noire Tuber Melanosporum</b>	<b>36.-</b>