



*Le Chef Luca Santoro  
et son magnifique équipe  
vous souhaitons un bon appétit*



*Soirée du 12 Novembre 2014  
La Truffe*

## *Il Menu*

*Crostino con uovo di quaglia, lardo di colonnata e tartufo*  
*(Crouton œuf de caille, lard de colonnata et truffe)*

\*\*\*

*Salmone fresco affumicato e caramellato con miele al tartufo*  
*(Saumon frais fumé et caramélisée avec miel à la truffe)*

\*\*\*

*Cestino di patate reblochon, porcini, pancetta e tartufo*  
*(bol en pomme de terre avec reblochon, bolets, lardon et truffe)*

\*\*\*

*Ravioli di cipolla in crema di parmigiano e tartufo bianco*  
*(Ravioli farci d'ognons crème de parmesan et truffe blanche )*

\*\*\*

*Coscio di maiale affumicato con amarene e tartufo bianco*  
*(Cuisse de cochon fumé avec cerises et truffe blanche)*

\*\*\*

*Choux profumato alla nocciola con crema al tartufo,*  
*mou al tartufo e gelato al whisky*  
*(Éclair à la noisette farci de crème à la truffe,*  
*caramel à la truffe et glace au whisly)*

*prix CHF 110.-*

*Nous vous souhaitons une bonne dégustation*

*Votre équipe de Pasta e Sfizi*