

*Par le chef Luca Santoro  
et son équipe*



*Soirée dégustation du 17 juillet 2013*

**Le Homard**



*Nous vous souhaitons une bonne dégustation.*

*Votre équipe de Pasta e Sfizi*

## Il menu

### **Cocktail di mango, succo e granita d'astice**

*Cocktail de mangues fraîches, granité de homard et son jus*

\*\*\*

### **La caponata e l'astice**

*La "Caponata" et le homard*

\*\*\*

### **Passatina di ceci coda d'astice e olio di « Ravece »**

*Velouté de pois chiche et homard à l'huile d'olive "Ravece"*

\*\*\*

### **Tortelli d'astice, pancetta scottata, e crema di burrata**

*Tortelli de homard, pancetta poêlée et crème de Burrata*

\*\*\*

### **Astice e spinacino in crosta, crema di patate alla cipolla**

*Homard et épinards en croute, servit*

*sur un velouté de pommes de terre*

\*\*\*

### **Crumble d'astice alla cannella e gelato all'arancia**

*Crumble de homard à la cannelle et sa glace à l'orange*

Prix CHF 119.-