

*Par le chef Luca Santoro
et son équipe*



Soirée du 13 février 2013

Le canard



Il menu

Bastoncini al miele di castagno e sesamo, con maionese alla lavanda

*Petits bâtonnets de canard au sésame, accompagné de son miel
de châtaigne et sa mayonnaise "maison" à la lavande*

Anatra in brodino di ciliege

Canard dans son bain de griottes

Ravioli di indivia brasata e anatra affumicata

Raviolis d'endives braisées accompagnés de son canard fumé

Risotto all'anatra, taleggio e mosto d'uva

Risotto de canard au taleggio et son moût de raisin

Anatra piccante e cipolline in agrodolce

Plat- Canard "piquant" et ses oignons nouveaux aigre- doux

Tortino alle nocciole con mousse d'anatra al cioccolato

*Biscuit noisette accompagné de sa mousse
au chocolat et "coin-coin"*

CHF 99.-

Nous vous souhaitons une bonne dégustation.

Votre équipe de Pasta e Sfizi