

*Par le chef Luca Santoro*



*Soirées du 13 & 14 novembre 2012*

**La Truffe**



*Nous vous souhaitons une bonne dégustation.*

*Votre équipe de Pasta e Sfizi*

## Il menu

L'olio da spalmare

*L'huile à tartiner*

\*\*\*

Egg nuggets

*Nuggets à l'œuf*

\*\*\*

Pere, miele al tartufo e Parmigiano

*Poires, miel à la truffe et Parmesan*

\*\*\*

Uovo al tegamino?

*L'œuf au plat ?*

\*\*\*

Gnocchi ripieno di fondue

*Gnocchi farcis à la fondue*

\*\*\*

Risotto al tartufo bianco e foie gras

*Risotto à la truffe blanche et foie gras*

\*\*\*

Calamaro « schiumoso » al sentore di nocciola

*Calamar « mousseux » à l'odeur de noisette*

\*\*\*

Cremino

« Cremino »

Prix CHF 119.-