

*Par le chef Luca Santoro*



*Soirées du 03 & 04 décembre 2012*

**Le foie Gras**



*Nous vous souhaitons une bonne dégustation.*

*Votre équipe de Pasta e Sfizi*

## Il menu

The Ice sculpture V2.0

*Moule farcie au foie gras dans sa gelée de porto blanc*

\*\*\*

Trio Profumato

*Trio de foie gras aromatisés, citron, curry et whiskey*

\*\*\*

Marmo d'autore

*Marbré de foie gras à la betterave et truffe noire*

\*\*\*

Gnocchi farciti in salsa di kiwi

*Gnocchi farcis au foie gras et sa sauce kiwi*

\*\*\*

Sandwich d'anatra e foie gras, salsa d'uva fragola

*Sandwich de canard et foie gras, sauce à la puple de raisins*

\*\*\*

Dolce mediterraneo

*Dessert au foie gras, amandes et agrumes*

Prix CHF 99.-