



*Le Chef Luca Santoro
et sa magnifique équipe
vous souhaitent un bon appétit*



*Soirée du 9 Novembre 2016
La truffe*

Il Menu

*Raviolo alla pancetta nappato al tuorlo profumato al pepe di
Sichuan, scaglie di pecorino e tartufo*
(*Raviolo aux lardons, sauce jaune d'œuf parfumée au poivre de Sichuan
coupeaux de pecorino et truffe*)

Zuppa di zucca, foie gras e scampi
(*Soupe de courge, foie gras et langoustines*)

« *Solido* » *di vitello, parmigiano, mousse di spinaci al burro
nociola e consommé di gallina*
(« *Solide* » *de veau, parmesan, mousse d'épinards
au beurre noisette, et consommé de poule*)

Tagliolini al burro tartufato, uovo grattugiato e tartufo
(*Tagliolini au beurre de truffe, œuf râpé et truffe*)

*Filetto di rana pescatrice, fegato di vitello, tartufo,
gelatina “alla veneta” e lacrime di cipolla affumicata*
(*Filet de lotte, foie de veau, truffe, gelée parfumée au vin
et jus d'oignons fumés*)

Semifreddo allo zabaione e cuore di tartufo
(*Parfait glacé au sabayon et son cœur à la truffe*)

prix CHF 129.-

Nous vous souhaitons une bonne dégustation

Votre équipe de Pasta e Sfizi