



## MENU

### « San Marco »

\* \* \*

#### « Antipasto dell'Italiano vero »

(Jambon de San Daniele, mozzarella de buffle,  
Aubergines frites, gratinées de mozzarella et son coulis à la tomate fraîche parfumées au basilic)

\* \* \*

#### « Tagliolini al pomodoro fresco con ricotta di capra al sentore di basilico »

(Tagliolini et sa fine sauce à la tomate fraîche agrémentée de ricotta de chèvre  
à la senteur de basilic)

\* \* \*

#### « Tagliata alla Rossini »

(Filet de bœuf prétranché nappé d'une tranche de foie gras et de magret de canard sur un toast grillé  
accompagné de légumes grillés du marché)

\* \* \*

#### « Tortino al cioccolato fondante »

(Tarte au chocolat fondant)

\* \* \*

#### « Caffè, te o infusione e pasticcini »

(Café, thé ou infusions et ses mignardises)

SFr. 85.00/pp

\* \* \*



## MENU

### « Capri »

\* \* \*

*« Trio di carpaccio di pesce con finocchi e erba cipollina profumate al olio extra vergine e limone »  
(Trio de carpaccio de poissons (thon, espadon et noix de St-Jacques) nappé de fenouil et de pousses  
d'ognon parfumé à l'huile d'olive extra vierge citronnée)*

\* \* \*

*« Spaghetti « Chic » »  
Spaghetti nappés d'une sauce au homard, queues de crevettes, scampi et sa fine sauce à la tomate)*

\* \* \*

*« Branzino di alto mare in crosta di sale cotto al forno all'acqua pazza con verdure alla griglia »  
(Loup de mer sauvage en croûte de gros sel cuit au four et sa sauce à la tomate,  
romarin, vin blanc et citron accompagné de légumes du marché grillés)*

\* \* \*

*« Carpaccio d'ananas al naturale, frutti di bosco e gelato al cocco »  
(Carpaccio d'ananas frais avec ses fruits des bois (framboises, myrtilles, mûres)  
et une boule de glace à la noix de coco)*

\* \* \*

*« Caffè, te e pasticcini »  
(Café, thé ou infusions et ses mignardises)*

\* \* \*

SFr. 95.00/pp

\* \* \*



## MENU

### « Umbria »

\* \* \*

« *Uova in tegamino all'occhio di Bue* »  
(Œuf au plat sur un toast cuit au beurre de truffe grise et nappé d'écailles de truffe grise d'Umbria)

\* \* \*

« *Tagliolini al tartufo grigio d'Umbria* »  
(Tagliolini à la crème de truffe grise parsemés d'écailles de truffe grise d'Umbria)

\* \* \*

« *Filetto di vitello al tartufo grigio d'Umbria con verdure alla griglia* »  
(Filets mignons de veau recouverts d'écailles de truffe grise d'Umbria accompagnés de légumes grillés du marché)

\* \* \*

« *Insalatina di frutti alla menta e sentore di maraschino* »  
(Salade de fruits à la menthe et à la senteur de marasquin)

\* \* \*

« *Caffè, te e pasticcini* »  
(Café, thé ou infusions et ses mignardises)

\* \* \*

SFr. 130.00/pp

\* \* \*

*Le prix de ce menu est variable selon le marché de la truffe grise.  
Le prix définitif de ce menu vous sera communiqué 1 semaine avant votre réception.*