



## MENU AUBERGE

### ANTIPASTI MISTI

Ceviche di branzino alla mediterranea, Polenta fritta Stracchino e Mortadella,  
Selezione salumi e formaggi  
Ceviche de bar à la méditerranéenne, Polenta frite avec Stracchino et mortadelle,  
Sélection de charcuterie et fromages

### PIATTI

Ravioli al Taleggio, crema di zucchine e nocciole  
Ravioli au Taleggio, crème de courgettes et noisettes du Piémont IGP  
Ou bien  
Suprema di pollo, patate arrosto alla santoreggia e salsa ai funghi e passito  
Suprême de poulet rôti, pommes de terre à la sarriette et sauce champignons et vin jaune

### DESSERT

Tiramisu Classico  
Biscuit au café espresso, crémeux au mascarpone et cacao  
Ou bien  
Millefoglie vaniglia e amarenene  
Millefeuille, crème pâtissière légère et griottes

PRIX par personne : CHF 75.- hors boissons



## MENU PIACERE

### APERITIVO

Focaccia al rosmarino, olive e scaglie di parmigiano  
Focaccia au romarin, olives et parmesan

### ANTIPASTI MISTI

Ceviche di branzino alla mediterranea, Tartare di manzo, tarte tatin alle cipolle rosse e gelato alla senape, Polenta fritta Stracchino e Mortadella, Selezione salumi e formaggi  
Ceviche de bar à la méditerranéenne, Tartare de bœuf, tarte tatin à l'oignon rouge et glace à la moutarde, Polenta frite avec Stracchino et mortadelle, Sélection de charcuterie et fromages

### PIATTI

Risotto al lime, emulsione all'arancio, bottarga e pesto alle erbe  
Risotto au citron vert, émulsion à l'orange, poutargue et pesto aux herbes  
Ou bien  
Ravioli di Taleggio, crema di zucchine e nocciole del Piemonte IGP  
Ravioli de Taleggio, crème de courgettes et noisettes du Piémont IGP  
Ou bien  
Stracotto di manzo, ketchup ai peperoni, carote glassate e crescione  
Paleron de bœuf, ketchup aux poivrons, carottes glacées et cresson  
Ou bien  
Pescato del giorno, verdure alla griglia e pesto di mandorle  
Poisson du retour de pêche, légumes grillés et pesto aux amandes

### DESSERT

Tiramisu Classico  
Biscuit au café espresso, crémeux au mascarpone et cacao  
Ou bien  
Millefoglie vaniglia e amarenene  
Millefeuille, crème pâtissière légère et griottes  
Ou bien  
Crostatina al limone, gelato allo yaourt, meringa, pasta frolla e crema al limone  
Pâte sablée au citron, glace yaourt, meringue et crème au citron

PRIX par personne : CHF 85.- hors boissons



## MENU SCOPERTA

### APERITIVO

Focaccia al rosmarino, olive e scaglie di parmigiano  
Focaccia au romarin, olives et parmesan Reggiano

### ANTIPASTI MISTI

Ceviche di branzino alla mediterranea, Polenta fritta Stracchino e Mortadella, Selezione salumi e formaggi, Tartare di manzo, tarte tatin alle cipolle rosse e gelato alla mostarda  
Ceviche de bar à la méditerranéenne, Polenta frite avec Stracchino et mortadelle, Sélection de charcuterie et fromages, tartare de boeuf, tarte tatin à l'oignon rouge et glace à la moutarde

### PASTA

Ravioli al Taleggio, crema di zucchine e nocciole  
Ravioli au Taleggio, crème de courgettes et noisettes du Piémont IGP

### PIATTI

Suprema di pollo, patate arrosto alla santoreggia e salsa ai funghi e passito  
Suprême de poulet rôti, pommes de terre à la sarriette et sauce champignons et vin jaune  
Ou bien  
Stracotto di manzo, ketchup ai peperoni, carote glassate e crescione  
Paleron de bœuf, ketchup aux poivrons, carottes glacées et cresson  
Ou bien  
Pescato del giorno, verdure alla griglia e pesto di mandorle  
Poisson du retour de pêche, légumes grillés et pesto aux amandes

### DESSERT

Tiramisu Classico  
Biscuit au café espresso, crémeux au mascarpone et cacao  
Ou bien  
Millefoglie vaniglia e amarenene  
Millefeuille, crème pâtissière légère et griottes  
Ou bien  
Crostatina al limone, gelato allo yaourt, meringa, pasta frolla e crema al limone  
Pâte sablée au citron, glace yaourt, meringue et crème au citron

PRIX par personne : CHF 95.- hors boissons