

LA DISPENSA

ANTIPASTI

Uovo fondente, salsa di piselli e verdure di stagione
Œuf fondant, sauce petits pois et légumes de saison
18.00

Gaspacho di pomodoro, burrata e friscus
Gaspacho de tomates, burrata et friscus
18.00

Vitello tonnato, fiori di capperi e polvere di olive
Vitello tonnato, fleurs de câpres et poudre d'olives
29.00

Tartare di tonno (200gr), latte di cocco, brunoise di verdure e olio al basilico
Tartare de thon (200gr), lait de coco, brunoise de légumes et huile au basilic
36.00

Tartare di manzo (200gr), mela verde, maionese allo yuzu e focaccia croccante
Tartare de bœuf (200gr), pomme verte, mayonnaise au yuzu et focaccia croustillante
34.00

Capesante bardate al guanciale, fonduta di porri e cipollotti grigliati
Noix de St-Jacques bardées au guanciale, fondue de poireaux et oignons de printemps grillés
38.00

PRIMI

Caramelle ripiene di patata dolce «fatte in casa», salsa al gorgonzola, capocollo e bottarga d'uovo
Caramelle farcies à la patate douce «fait maison», sauce au gorgonzola, capocollo et boutargue d'œuf
28.00

Linguine «Mancini» alle vongole, lime e bottarga
Linguine «Mancini» aux palourdes, lime et boutargue
30.00

Tagliatelle al ragù, parmigiano e pomodorini confit
Tagliatelle au ragù, parmesan et tomates confites
25.00

Risotto «Acquerello» d'autore (min 2 pers.)
Risotto «Acquerello» d'auteur (min 2 pers.)
32.00/pers.

LA DISPENSA

PESCE

Polpo croccante, peperone arrostito e noci di pecan
Poulpe croquant, poivrons grillés et noix de pécan
39.00

Tataki di tonno, sesamo aromatizzato, giardiniera e vinaigrette al calamansi
Tataki de thon, sésame aromatisé, jardinière de légumes et vinaigrette au calamansi
39.00

Calamaro farcito con peperone grigliato, verdure agrodolce e cuscus
Calamar farci avec poivron grillé, pickles de légumes et couscous
38.00

Pescato del giorno (minimo due pers.)
In crosta di sale/al forno/ a l'acqua pazza
Poisson du jour (minimum 2 pers.)
En croûte de sel/au four/à l'acqua pazza
Prix du jour

CARNE

Parisiene di manzo (300gr), peperoni snack e patate al rosmarino
Parisienne de bœuf (300gr), poivrons snack et pommes de terre au romarin
54.00

Racks di agnello in crosta di pistacchi, mini lattuga brasata e chutney all'ananas
Racks d'agneau en croûte de pistaches, mini laitue braisée, chutney d'ananas
48.00

LA DISPENSA

MENU «TRADIZIONE»

Vitello tonnato, fiori di capperi e polvere di olive
Vitello tonnato, fleurs de câpres et poudre d'olives

Risotto «Acquerello» d'autore
Risotto «Acquerello» d'auteur

Racks di agnello in crosta di pistacchi, mini lattuga brasata e chutney all'ananas
Racks d'agneau en croûte de pistaches, mini laitue braisée, chutney d'ananas

Tiramisù fai da te
Tiramisù à composer
65.00/pers.

MENU «LA DISPENSA»

Uovo fondente, salsa di piselli e verdure di stagione
Œuf fondant, sauce petits pois et légumes de saison

Vitello tonnato, fiori di capperi e polvere di olive
Vitello tonnato, fleurs de câpres et poudre d'olives

Caramelle ripiene di patata dolce «fatte in casa», salsa al gorgonzola, capocollo e bottarga d'uovo
Caramelle farcies à la patate douce «fait maison», sauce au gorgonzola, capocollo et boutargue d'œuf

Racks di agnello in crosta di pistacchi, mini lattuga brasata e chutney all'ananas
Racks d'agneau en croûte de pistaches, mini laitue braisée, chutney d'ananas

O/OU

Calamaro farcito con peperone grigliato, verdure agro-dolce e cuscus
Calamar farci avec poivron grillé, pickles de légumes et couscous

Caffè gourmand «LA DISPENSA»
(selon l'inspiration du chef pâtissier)

O/OU

Souvenir de Capri (cremoso al limone d'Amalfi, inserto fondente, sablé alla nocciola, sorbetto al limone)
Souvenir de Capri (mousse au citron d'Amalfi, insert fondant, sablé aux noisettes, sorbet au citron)

95.00/pers.

**TOUS NOS MENUS
SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.**

LA DISPENSA

DOLCE

*Offritevi un momento goloso con i nostri dessert fatti in casa
Offrez-vous un moment gourmand avec nos desserts fait maison*

Fiore di ciliegio (bavarese al cioccolato bianco, inserto alla ciliegia, sorbetto al litchi e macaron alla rosa)
Fleurs de cerisier (bavarois au chocolat blanc, insert aux cerises, sorbet au litchi et macaron à la rose)
15.00

Souvenir de Capri (cremoso al limone d'Amalfi, inserto fondente, sablé alla nocciola, sorbetto al limone)
Souvenir de Capri (mousse au citron d'Amalfi, insert fondant, sablé aux noisettes, sorbet au citron)
15.00

Cestino lingua di gatto, crema al mascarpone e frutti di bosco
Panier langue de chat, crème au mascarpone et fruits rouges
14.00

Tiramisù fai da te
Tiramisù à composer
14.00

Degustazione di gelati o di sorbetti
Dégustation de glaces ou de sorbets
12.00

Caffè gourmand « LA DISPENSA »
(Selon l'inspiration du chef pâtissier)
14.00

Chère(s) Cliente(s) / Cher(s) Client(s), sur simple demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers concernant les ingrédients présents dans nos plats qui seraient susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances.
Nos plats étant cuisinés à la minute, nous vous remercions par avance d'une attente éventuelle.

Provenance des aliments: Viandes: Suisse, Italie / Charcuteries: Italie
Poissons: Italie, France, Espagne, Afrique du Sud, Philippines