

I NOSTRI RISOTTI

apprêtés dans la meule à votre table

(le soir uniquement)

<i>Risotto au safran</i>	<i>Fr. 28.00</i>
<i>Risotto « Bruschetta » (tartare de tomate façon bruschetta)</i>	<i>Fr. 28.00</i>
<i>Risotto forestière</i>	<i>Fr. 30.00</i>
<i>Risotto « Mont-Blanc » (viande séchée et montagne de parmesan)</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>Risotto Piémontaise</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>Risotto aux noix de Saint-Jacques</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i>Osso bucco à la milanaise avec risotto au safran</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i>Risotto aux pommes caramélisées et foie gras poêlé</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Risotto à la truffe du Pied du Jura (CH)</i>	<i>Fr. 43.00</i>
<i>Agrémentez votre risotto de truffes, supplément :</i>	<i>Fr. 15.00</i>

<i>Notre suggestion de vins tessinois</i>	<i>dl</i>	<i>bt 70/75 cl</i>
<i>Merlot del Ticino Ismaro 2009/2010</i> <i>A. Delea, Losone</i>	<i>Fr. 6.---</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>Merlot del Locarnese San Carlo 2007/2008</i> <i>A. Delea, Losone</i>		<i>Fr. 57.00</i>
<i>Merlot Carato 2007</i> <i>A. Delea, Losone</i>		<i>Fr. 79.00</i>
<i>Merlot Del Mago 2004</i> <i>A. Delea, Losone</i>		<i>Fr. 87.00</i>
<i>Chiar di Luna 2009/2010, Bianco di Merlot</i> <i>A. Delea, Losone</i>	<i>Fr. 6.---</i>	<i>Fr. 42.00</i>

Excellent appétit !

