

Asperges

Asparagi • Asparagus

Menu

Velouté au choix **ou** « bocconcini »
Choice of velouté **or** bocconcini

Tartare aux asperges et morilles
Asparagus tartar with morels

Fusilloni frais **ou** risotto carnaroli alla putanesca
et asperges vertes, scarmorza fumée
Fresh fusilloni **or** risotto alla putanesca
with green asparagus, morels, smoked scarmorza

Café gourmand
Sweet tooth coffee

CHF 69. – par personne • per person

Suggestions

Entrée • Plat
Starter • Main

🌿 Velouté d'asperges vertes ou blanches, aux pistaches ou amandes de Sicile Green or white asparagus velouté, with pistachios or almonds from Sicilia	19.–	
🌿 « Bocconcini » d'asperges vertes croustillantes, mouseline à l'ail des ours et piment doux Genevois Crispy green asparagus "bocconcini", with wild garlic mouseline, sweet chili from Geneva	21.–	
🌿 Tartare aux asperges et morilles, ail noir, straciatella di burrata au lait de Genève Asparagus tartar with morels, black garlic, straciatella di burrata with milk from Geneva	24.–	39.–
Parmigiana d'asperges gratinées, roquette, vieux vinaigre balsamique, Asparagus parmigiana, rucola, vintage balsamic vinegar	23.–	
🌿 Fusilloni frais ou risotto Alla putanesca et asperges vertes, scamorza fumée Fresh fusilloni or risotto Alla putanesca and green asparagus, smoked scamorza	27.–	37.–



🌿 Végétarien • Vegan

Prix en CHF - TVA et service inclus • Price in CHF - TVA service included