



## Proposte di stagione

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Pizza Tartufata</b>   | 22.00 |
| Base bianca, bufala affumicata in cottura, uovo cbt, prosciutto cotto grigliato, bufala e scaglie di tartufo |       |
| Weisse Pizza, geräucherter Bufala, Ei, gegrillter Schinken, Büffel und Trüffelsplitter                       |       |
| ♥ <b>Tagliolini freschi fatti in casa al timo e tartufo estivo</b>   | 21.00 |
| Frische hausgemachte Tagliolini mit Thymian und Sommertrüffel  |       |
| ♥ <b>Risotto alle verdure, formaggio cremoso e tartufo a lamelle</b>   | 22.00 |
| Risotto mit Gemüse, Frischkäse und geriebenem Trüffel  |       |
| ♥ <b>Fonduta del gottardo, uovo poche, chips di polenta e tartufo carpacciato</b>                            | 17.00 |
| Gottardo-Fondue, Eierpoche, Polenta-Chips und Trüffel-Carpaccio  |       |



### CHATEAUBRIAND



*Il nome Chateaubriand sembra essere legato allo scrittore francese dell'Ottocento François-René de Chateaubriand, il cui cuoco personale, Montmirail, preparò per la prima volta e dedicò a lui la preparazione dello Chateaubriand con una salsa omonima a base di vino bianco e fondo bruno di carne, aromatizzata con dragoncello. C'è però un'altra vulgata che vuole la derivazione del nome dalla città della Loira Chateaubriant, famosa per gli allevamenti di carne bovina molto pregiata.*

*Lo chateaubriand è il nome che la cucina francese dà a un particolare taglio di carne di bovino adulto, molto pregiato, ricavato dal cuore del filetto. Lo chateaubriand è un secondo piatto di carne molto raffinato ed elegante; noi lo proponiamo oggi accompagnato da una delle salse più famose nella cucina internazionale, la delicata e vellutata salsa bernese.*

*Lo chateaubriand con salsa bernese potrebbe essere la portata principale del vostro menù per un'occasione speciale e importante.*

Su prenotazione Chateaubriand per 2 persone

per persona 60.00