

LES GRANDES TABLES
DU MONDE



Traditions
&
Qualité



LE SOSTE®

Mosconi



*C'est après les nuits sombres
que les levers du jour
sont les plus étincelants*

Ilario, Simonetta et leur équipe
vous proposent...

ANTIPASTI

Homard bleu / zafferano / brodetto	80 €
Saint-Jacques / jus de pomme verte / caviar Oscietra / huile au persil	80 €
Foie gras poêlé / cannellini / bietola / aceto balsamico 25 anni	50 €
Betterave de Chioggia / crema di mandorla / olio al basilico / pistacchio di Bronte	40 €

PASTE

Ravioli di ricotta / pecorino / parmigiano	44 €
Linguine / sardine marinate / olio di oliva al limone	52 €
Pasta mista / lumachine di mare / épinard	50 €
Cannelloni di anatra / céleri rave / jus de volaille	54 €
Spaghetti chitarra / mozzarella di bufala / pomodorini di Corbara	49 €

Menu 4 plats à 140 €

Menu à la carte minimum 2 plats
(entrée et suite)

PESCE E CARNE

Turbot / broccolis / mandorle / dragoncello	75 €
Rouget / cavolo riccio / corbarino giallo	75 €
Entrecôte di Fassona / barbabietola / radicchio trevigiano / sommacco	75 €
Noisettes de chevreuil / ribes / cime di rapa / chocolat	75 €
Pigeon / trompettes de la mort / sauce échalotte	75 €

DOLCI

Pera / panna cotta / olio di oliva / gavottes al pepe	25 €
Cioccolato / gelato di zucca / rosmarino	25 €
Monte Bianco / glace aux marrons mandarino	25 €
Babà / amarene / zabaione	25 €
Selezione di formaggi italiani	25 €

Les desserts
sont à commander au début du repas

Les fromages en supplément menu à 25 €

DEGUSTAZIONE

Saint-Jacques / jus de pomme verte / caviar Oscietra / huile au persil
Foie gras poêlé / cannellini / bietola / aceto balsamico 25 anni
Rouget / cavolo riccio / corbarino giallo
Pasta mista / lumachine di mare / épinard
Cannelloni di anatra / sedano rapa / jus de volaille
Noisettes de chevreuil / ribes / cime di rapa / chocolat
∞
Essenza di zucca ...
∞
Passata di cachi / gelato al gorgonzola / miele
∞
Pera / panna cotta / olio di oliva / gavottes al pepe

175 €

Accord mets et vins – 4 verres 70 €
Accord mets sans alcool – 4 verres 40 €

Nos menus sont proposés par table complète

DEGUSTAZIONE
DI PASTE

Insalata di spaghetti / caviale
Linguine / sardines marinate / olio di olivia al limone
Pasta mista / lumachine di mare / épinard
Ravioli di ricotta / pecorino / parmigiano
Cannelloni di anatra / sedano rapa / jus de volaille
Spaghetti chitarra / mozzarella di bufala / pomodoro di Corbara
∞
Monte Bianco / glace aux marrons mandarino
ou
Cioccolato / gelato di zucca / rosmarino

145 €

Nous vous proposons également
un repas d'affaires en 4 services
(disponible uniquement à midi) à 70 €