

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 €
La nostra interpretazione di mare / caviar Oscietra	70 €
Foie gras poêlé / cannellini / bietola / aceto balsamico 25 anni	50 €
Porcini (cèpes) / patate / pinoli / olio al rosmarino / zabaione	49 €

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

Turbo / broccolis / salsina amandes	75 €
Rouget / cavolo riccio / corbarino giallo	70 €
Entrecôte di Fassona / barbabietola / radicchio trevigiano / sommacco	75 €
Ris de veau / agrumi / indivia	70 €
Pigeon / scalogno / salsa Sherry	75 €

DOLCI

Fichi / panna cotta alla vaniglia / lavanda / noci / huile de figes	25 €
Cioccolato / gelato di zucca / rosmarino	25 €
Tartelette limone verde / gelato verbena / vinaigrette citron	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 20 €

DEGUSTAZIONE

Homard bleu / zafferano / brodetto
Foie gras poêlé / cannellini / bietola / aceto balsamico 25 anni
Pasta mista / lumachine di mare / épinard
Cannelloni di anatra / sedano rapa / jus de volaille
Rouget / cavolo riccio / corbarino giallo
Pigeon / scalogno / salsa Sherry
∞
Essenza di zucca ...
∞
Gelato di capperi / caviar Oscietra
∞
Fichi / panna cotta alla vaniglia / lavanda / noci / huile de figes

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 / percorino / parmigiano
Cannelloni di anatra / sedano rapa / jus de volaille
Spaghetti chitarra / mozzarella di bufala / pomodoro di Corbara
∞
Fichi / panna cotta alla vaniglia / lavanda / noci / huile de figes
ou
Cioccolato / gelato di zucca / rosmarino

145 €
Nous vous proposons également
un repas d'affaires en 4 services
(disponible uniquement à midi) à 70 €