

Soirée 'Italie'

Mars 2026

Latium, Nord

Pinsa Romana au gorgonzola, poivre noir et jambon de Parme

Pickles d'oignons rouges et filet d'huile d'olive

Negroni Bianco Sbagliato

Vermouth blanc, bitter blanc et prosecco – un classique italien revisité, léger et pétillant.

Sicile, Sud

Carpaccio de thon 'Albacore', légèrement pimenté et mariné à l'huile d'olive

Pressé d'aubergines confites à la ricotta de Genève, tomates séchées et roquette

Pieropan – Soave Classico 2024

Vénétie – Maison familiale, aujourd'hui dirigée par Andrea et Dario Pieropan, référence historique du Soave.

Assemblage de Garganega & Trebbiano, vinification précise ; vin droit et minéral avec des notes de fleurs blanches, amande et agrumes, finale élégante et saline.

Ligurie, Nord

Minestrone au lard fumé, pesto au basilic et Parmesan

Sardaigne, Sud

Filet de loup de mer cuit à l'unilatérale, émulsion au chardonnay et safran

Crumble d'olives torréfiées, salami Ventricina et coques

Cima di rapa juste tombée à l'huile d'olive et fregola Sarda

Cascina Porte – Cuvée San Luigi 2023

Piémont – Vignoble familial, Barosi, expert du Dolcetto,

qui est le cépage typique du Piémont, fruité et légèrement épicé.

Macération courte et fermentation en cuves pour préserver fraîcheur et arômes primaires.

Vin souple et gourmand, aux notes de cerise, prune et épices douces, finale équilibrée et fruitée.

Vénétie, Toscane

Semifreddo aux agrumes, cantucci pistache et fine crème pistache

Sabayon comme un Spritz, suprêmes d'orange et zestes confits

Paolo Saracco – Moscato d'Asti 2024

(1 dl – supplément, 7,80)

100 % Muscat blanc à petits grains, aromatique et fruité.

Pressurage doux afin d'éviter les tanins suivi d'une vinification en cuve à basse température.

Fermentation partielle conservant le sucre naturel et le pétillant léger

Un festin italien revisité !

le 4, 5, 11, 12, 14, 18, 19, 24, 25 et 27 mars 2026

Laissez-vous séduire par des plats
généreux et savoureux,

où l'Italie se goûte dans toute sa richesse
et sa gourmandise

Menu composé
d'un amuse-bouche
suivi de quatre plats.
Apéritif, accord mets-vins italien
eaux et boissons chaudes
**Une soirée tout compris
au prix de 98.-**