

La Truffe Blanche du Piémont

Nos propositions du moment

Plat

LES ŒUFS AU PLAT A LA TRUFFE BLANCHE

40.00

3 œufs suisses au plat, d'élevage au sol, avec truffe blanche

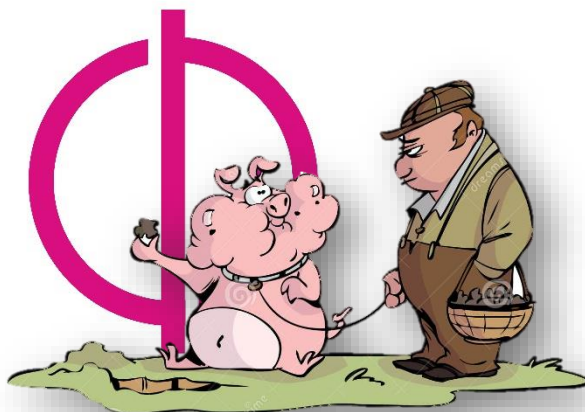
PÂTES TAJARIN MAISON « AUX 40 JAUNES » A LA TRUFFE BLANCHE

45.00

pâtes fraîches tagliolini de notre production aux 40 jaunes d'œufs avec truffe blanche

SUPPLEMENT TRUFFE BLANCHE, PRIX AU GRAMME

9.00





Antipasti Entrées froides

	Entrée	Plat
SALADE VERTE avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table	8.00	-
SALADE MÊLÉE avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table	10.00	-
NOTRE SALADE MEDITERRANEA roquette, tomates cœur de bœuf et cherry jaunes, olives taggiasca, aubergines, courgettes, poivrons grillés, champignons de Paris bruns et mozzarella de bufflonne DOP avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table	16.00	25.00
LA MOZZARELLA À LA CAPRESE tranches de mozzarella de bufflonne DOP, tomates cœur de bœuf, origan de Calabre et huile d'olive extra vierge au basilic	17.00	26.00
Notre sélection de burrata d'Andria : servies avec petites tomates datterino de Sicile, basilic, origan et huile d'olive extra vierge		
BURRATA CLASSIQUE	17.00	26.00
BURRATA A LA TRUFFE NOIRE	19.00	28.00
BURRATA D'ANCHOIS ET DE POIVRONS DOUX DE CALABRE	19.00	28.00
LE TRIO CONVIVIAL		39.00
LE CARPACCIO DE BŒUF DU VAL D'HERENS fines tranches de bœuf cru assaisonnées d'huile d'olive extra vierge, de citron et de flocons de sel de Maldon sur un lit de roquette, de tomates datterino de Sicile et de copeaux de parmigiano reggiano DOP 24 mois d'affinage Grande portion servie avec des frites allumettes	24.00	35.00
LE VITELLO TONNATO fines tranches de veau suisse cuit à basse température, sauce au thon maison, rampon et câpres frites Grande portion servie avec des frites allumettes	26.00	38.00
NOTRE ANTIPASTO ALL'ITALIANA (* grande portion conviviale à partager 3-4 personnes) burrata d'Andria , jambon cru San Daniele réserve, salami de Norcia aux truffes, salami soppressata vénitien, capocollo (coppa affinée) et salami finocchiona toscan servi avec de la marinade à l'huile d'olive (sott'olio) et "gnocco fritto" all'Emiliana	31.00	51.00*



Antipasti Entrées chaudes

	Entrée	Plat
DUO DE FOIE GRAS DE CANARD terrines maison de foie gras au Passito di Pantelleria et escalope de foie gras poêlée, pain brioché, oignons rouges et figues noires confites	29.00	-
CASSOLETTE DE CHANTERELLES SUISSES (selon disponibilité) sautées à l'ail avec tomates datterino, huile d'olive extra vierge et persil, servie avec toasts	23.00	34.00
POULPE GRILLÉ sur mousseline de pois chiche et haricots blancs à l'estragon et friarielli aux piments Grande portion servie avec du riz jasmin	25.00	39.00

Le coin des petits

NUGGETS MAISON DE POITRINE DE POULET SUISSE CRISPY ET FRITES ALLUMETTES	16.00
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE MAISON, SAUCE TOMATE, PESTO LIGURE OU BEURRE	14.00
PETITE PINSA ROMANA MARGHERITA ET JAMBON CUIT	14.00

Tous nos plats sont faits maison

*élaborés avec **Amour** et **Passion** par notre Chef Nicolò Lugli et sa brigade !*



Nos pâtes. parlons-en...

Toutes nos pâtes fraîches sont strictement faites à la main dans le laboratoire du restaurant, en utilisant des farines de première qualité et des œufs suisses issus d'élevage extérieur.

Pour les pâtes sèches, nous travaillons avec la maison Pastificio Felicetti, un grand nom dans le monde des pâtes, fabriquées au Val di Fiemme dans les Dolomites. Les pâtes Monograno Felicetti sont un produit d'excellence qui renferme et raconte un projet unique : une seule variété de blé, un seul moulin qui moule les grains pour un seul objectif : la recherche de la qualité et de la durabilité, entendues comme bonté, santé et sécurité alimentaire. Du champ au sac, le grain issu d'une culture biologique contrôlée est traité sans modification, préservant le souffle spécial que la nature lui a donné. Notre sélection : Matt, Kamut et Il Cappelli sont des variétés fines aux différentes nuances donnant au blé un volume plein d'arômes et de saveurs.

Ici Monograno ne doit pas être résumé seulement en termes de consistance et de goût d'exception, mais également comme une route à explorer...

Des pâtes **sans gluten*** sont disponibles sur demande.

**Nous ne pouvons toutefois pas garantir l'absence totale de traces de gluten dans tous nos plats.*

Pasta / Pâtes

SPAGHETTONI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SCUIE-SCUIE de grand calibre et de grand plaisir.... spaghetti bio (grain Matt), ail, huile et piments frais avec anchois, tomates datterino, pain toasté aromatisé et basilic frais	26.00
FUSILLONI À LA VERITABLE CARBONARA ROMANA de grain Matt avec guanciale toasté, jaunes d'œufs, pecorino romano AOP et poivre noir	27.00
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI, BOTTARGA E FRIARIELLI pâtes bio (grain Kamut) qui épousent voluptueusement les sauces de fruits de mer en renforçant l'expressivité sucrée des grains d'origine... vongoles veraci, friarielli au piments frais, persil et boutargue de mulet	31.00



Pasta Fresca / Pâtes fraîches maison

TROFIE AL PESTO GENOVESE "AVVANTAGGIATE"	27.00
trofie avec pesto au basilic maison, pommes de terre et haricots verts	
GNOCCHI GRATINES AU GORGONZOLA ET POIRES	27.00
gnocchi de pommes de terre de notre production avec gorgonzola doux DOP, poires confites et noix de pécan décortiquées	
CANNELLONI FARCIS À LA FIORENTINA	29.00
pâtes aux œufs de notre production farcis à la ricotta et épinards, sauce béchamel, sauce tomate et fromage grana padano râpé	
SCIALATIELLI AU CITRON ET FRUITS DE MER	34.00
pâtes semi-longues et rectangulaires de notre production avec confit de citron, moules, palourdes, poulpes, calamars, gambas et crevettes, tomates datterino, basilic et persil	
PENNE A L'ENCRE DE SEICHE ET CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES DE SICILE	36.00
petites pâtes creuses de farine de grain dur de notre production, en bisque, courgettes, tomates datterino avec carpaccio de crevettes rouges de Sicile, stracciatella de burrata d'Andria et pistaches siciliennes	
AGNOLI DELLE LANGHE DU PIÉMONT FARCIS AU BŒUF BRAISÉ AU BAROLO	36.00
raviolis de notre production farcis au bœuf braisé de la tradition piémontaise mariné et cuit au Barolo DOCG et glacés sur fond de crème et truffes	
RAVIOLIS AVEC FOIE GRAS DE CANARD ET MORILLES	39.00
raviolis de notre production farcis à la pomme de terre violette et mascarpone servis avec morilles et foie gras de canard poêlé flambé au Marsala DOP	

Risotti *Vialone Nano - Temps d'attente 20 minutes*

RISOTTO AUX BOLETS SUISSES (selon disponibilité)	29.00
émulsionné au parmigiano reggiano DOP 24 mois	
RISOTTO DE L'OCÉAN A L'ENCRE DE SEICHE	34.00
avec moules, vongoles veraci, poulpes, crevettes, calamars et langoustine	



Nos spécialités de poisson

LOUP DE MER (± 800 gr) pour 2 personnes <u>EN CROÛTE DE SEL OU GRILLÉ</u>	Prix p/p :	41.00
SOLE MEUNIÈRE LÉGÈREMENT CITRONNÉE (± 400/500 gr)	Prix selon arrivage	
Nos poissons sont accompagnés de légumes de saison, riz jasmin ou frites allumettes		
FRITURE DE CALAMARS, GAMBAS, CREVETTES ET FILET DE ROUGET accompagnés de salade verte, sauce tartare et frites allumettes		39.00
MOULES MARINIÈRES (800 gr) ail, persil, vin blanc, frisella pugliese et beaucoup de poivre blanc, servies avec frites allumettes		29.00

Nos spécialités de viande

LA TAGLIATA DE BŒUF (±200 gr) entrecôte de bœuf Simmental suisse rassie par nos soins et aromatisée aux herbes du Grand-St-Bernard, roquette, tomates datterino, champignons de Paris bruns, copeaux de parmigiano reggiano DOP 24 mois et vinaigre balsamique de Modena, servie avec frites allumettes	42.00
LE FILET DE BŒUF (±200 gr) filet de bœuf suisse rassi par nos soins, accompagné de légumes de saison et frites allumettes Sauces au choix : café de Paris +CHF 8.-, poivre vert +CHF 8.- ou sauce morilles + CHF 10.-	45.00
NOTRE RAGOUT DE CERF SUR POLENTA ONCTUEUSE DE VALTELLINA viande de cerf marinée et cuite au Chianti, champignons de Paris, oignons grelots, lard valaisan croquant et petits croûtons sur polenta onctueuse de farine bramata blanche de maïs de l'azienda agricole Sala Cereali	42.00
LE FILET MIGNON DE SANGLIER, SAUCE AU PORTO ET POIVRE ROSE filet de sanglier nappé de beurre aux herbes, sauce au porto et poivre rose, accompagné de légumes de saison et frites allumettes	46.00

Origines des viandes et poissons :

Boeuf: Suisse
si non disponible Australie*
Veau: Suisse
Cerf et Sanglier : Suisse (selon disponibilité ou Région du Sud Tiro. Autriche/Italie)

Poulet: Suisse
Foie gras: France ou Hongrie
Calamar: FAO 41 océan atlantique sud
Poulpe: FAO 34
Gambas: FAO 41 océan atlantique sud
Crevettes: Italie FAO 37 mer méditerranée ou FAO 71

Moules: Italie ou Espagne
Vongole: Italie
Langoustine: Danemark
Loup de mer: Italie ou Grèce
Sole: France ou Hollande FAO 27
Rouget: FAO 71

*Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance hormonaux et non hormonaux tels que les antibiotiques



Nos viandes d'Exception

Nos viandes d'exception rassies sont cuites à la braise au Kamado (barbecue en céramique japonais).

Synonyme de plaisir gustatif intense, le processus de maturation à sec procure à la viande une tendreté et une saveur incomparable. Durant la phase de maturation, elle développe un arôme typique et unique, réservant aux connaisseurs une expérience culinaire inoubliable.

**NOS VIANDES D'EXCEPTION SONT VENDUES AU POIDS
NOTRE PERSONNEL VOUS PRESENTERA LES PIÈCES AVANT CUISSON**

T-BONE DE BŒUF FIORENTINA DI CHIANINA (Italie), rassis min. 21 jours CHF 20.00/100 gr
Tout droit venue de Toscane, une viande de haute qualité, à la saveur unique au monde : la Fiorentina de race Chianina avec os et filet. La Chianina, célèbre dans le monde entier, est une race bovine italienne typique des régions d'Arezzo et de Sienne.

Minimum 1000 gr / Prix indicatif : CHF ±190.00 à 230.00

CÔTE DE BŒUF RUBIA GALLEGA (Espagne), rassis min. 45 jours CHF 22.00/100 gr
Originaire de Galice, région située au nord-ouest de l'Espagne, la Rubia Gallega a une réputation de bœuf de travail et de boucherie. La Rubia Gallega produit une viande de goût particulier dû à un élevage en plein air et d'une nourriture exclusivement constituée d'herbe, de plantes et de trèfles. On obtiendra donc une viande épicée et dotée d'un léger goût salin.

Minimum 800 gr / Prix indicatif : CHF ±165.00 à 210.00

UNIQUEMENT SUR RESERVATION / COMMANDE AU MINIMUM 2 JOURS OUVRABLES AVANT :

RIBEYE OU ENTRECÔTE DE BŒUF DE KOBE JAPON CHF 85.00/100 gr
CLASSE 10-11

Le bœuf Kobe légendaire est un des aliments les plus uniques et les plus rares au monde. Selon les critères les plus stricts, un bœuf Kobe doit vivre dans la province de Hyōgo au Japon de sa naissance à son abattage. Grâce à son persillage uniforme, cette viande fond dans la bouche.

Portion conseillée de 150 à 200 gr par personne – commande minimum pour 2 personnes
Prix indicatif : CHF ±255.00 à 340.00

CÔTE, T-BONE OU TOMAHAWK DE BŒUF WESTHOLME WAGYU AUSTRALIE CHF 26.00/100 gr
CLASSE 6-7

Vous rêvez d'une expérience gastronomique hors du commun, cette viande fera saliver tous les grands connaisseurs de boeuf ! Ce Wagyu Westholme est très prisé par les chefs du monde entier. Vous pourrez déguster les saveurs de caramel grillé, l'excellente sensation en bouche, et la finale crémeuse de noisette persistante.

Poids selon les pièces, entre 800 et 1200 gr – Prix indicatif : CHF ±210.00 à 310.00

Nos viandes d'exception sont accompagnées de légumes de saison et au choix pour 2 personnes :
frites allumettes ou
tagliolini maison et beurre barraté ou
friarielli, ail, huile et piments

Supplément garniture CHF 6.00 dès 3 personnes



La vraie Pinsa romaine comme vous l'avez rarement goûtée

Les origines de la Pinsa remontent à la Rome antique, comme plat de récupération pour les familles paysannes. Les céréales et les farines qui ne pouvaient pas être vendues sur les marchés devinrent, pour les paysans, la base de la pâte d'une focaccia croquante et légère, de laquelle dérive la Pinsa romaine telle que nous la connaissons aujourd'hui.

L'inspiration et la naissance de la Pinsa sont dictées par l'expérience et la grande passion pour la boulangerie du technicien en pizza Corrado Di Marco qui créa, en 2001, un produit sans précédent et innovant, révolutionnant le monde de la pizza.

Mais maintenant, voici quelques différences entre Pinsa et Pizza ...

La Pinsa est un produit plus digeste car sa pâte mûrit 36/48 heures et contient moins de matières grasses. De plus, elle contient 80% d'eau contre 55/60% pour la pizza standard, il va sans dire que la Pinsa est moins calorique. À l'intérieur de la Pinsa, nous trouvons un mélange de farines de blé, de riz, de soja et de levain séché. Les farines sont toutes certifiées sans OGM. Grâce à la qualité de la farine de blé utilisée, nous pouvons faire une hydratation élevée de la pâte, la farine de riz quant à elle permet d'obtenir du croquant et enfin la farine de soja remplace les graisses ce qui octroie à la Pinsa arôme, saveur, croquant et légèreté.

Sa forme ovale évite les défauts de cuisson dans les points centraux du produit. Pour sa composition nous utilisons uniquement, en provenance de Naples, de la **mozzarella fior di latte d'Agerola** et des **tomates pelées 100% italiennes « La Torrente » de S. Antonio Abate**.

Enfin, la Pinsa est préparée avec beaucoup de rigueur, en utilisant une balance et un thermomètre pour être aussi précis que possible et garantir ainsi un procédé de fabrication toujours au sommet des attentes !

Notre Chef Nicolo Lugli et notre Pinsaiolo ont par ailleurs suivi le cursus de la Pinsa Scool de Rome d'où ils sont diplômés pour vous offrir le meilleur de la Pinsa au coeur de Sion.

Toutes nos "Focaccia" et "Pinsa" peuvent être préparées avec **une pâte sans gluten** * (suppl. CHF 5.-).
**Nous ne pouvons toutefois pas garantir l'absence totale de traces de gluten dans tous nos plats.*

LA FOCACCIA

AU NATUREL romarin et huile d'olive extra vierge	11.00
ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO fausse mayonnaise à l'ail, concassé de tomates fraîches, huile d'olive extra vierge, piment frais et persil	13.00
L'AZZURA jambon cru San Daniele Riserva DOP, roquette, mozzarella de bufflonne AOP, copeaux de parmigiano reggiano 24 mois et huile de truffe blanche	26.00
LA CAPRESE mozzarella de bufflonne DOP, tomates pacchetella du Piennolo del Vesuvio, roquette et pesto ligure au basilic	27.00



LES CLASSIQUES

LA MARINARA sauce tomate, ail et origan de Calabre	13.00
LA MARGHERITA sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic	15.00
LA BUFALINA sauce tomate, mozzarella fior di latte et mozzarella de bufflonne DOP à la sortie du four	25.00
LA NAPOLI sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et basilic	22.00
LA 5 FROMAGES mozzarella fior di latte, gorgonzola doux AOP, bûche de chèvre, provola fior di latte d'Agerola fumé (NA) et parmigiano reggiano 24 mois	25.00
LA CAPRICCIOSA sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris bruns, olives taggiasca et cœurs d'artichauts	26.00
LA SAN DANIELE sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic et jambon cru San Daniele Riserva DOP en sortie de four	27.00
LA VÉGÉTARIENNE sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, aubergines, poivrons au basilic et à l'origan de Calabre	25.00
LA CALABRESE sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant Ventrecina de Calabre, Nduja di Spilinga calabrese et poivrons doux	26.00
LA DIAVOLA sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant Ventrecina de Calabre et piment frais, les deux derniers à la sortie du four	26.00
LA PROSCIUTTO E FUNGHI sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons de Paris bruns	25.00
LA CROSTINO jambon cuit, mélange de champignons et mozzarella fior di latte gratinée	25.00
LA TONNO (ET PAS SEULEMENT) sauce tomate, mozzarella fior di latte, ail, oignon rouge, olives taggiasca, piment et origan de Calabre et en sortie du four ventresca de thon à l'huile d'olive extra vierge « Calippo »	28.00
SA MAJESTÉ LA TRICOLORE sauce tomate, à la sortie du four : mozzarella de bufflonne AOP, roquette, jambon cru San Daniele Riserva AOP et copeaux de parmigiano reggiano 24 mois	29.00
LA CHEVROLET sauce tomate, fromage de chèvre et provola fior di latte d'Agerola fumée (NA), poires confites, roquette, miel et noix de pécan	25.00
LA NORCINA provola fior di latte d'Agerola fumé (NA), friarielli napolitain, saucisse de Norcia et cèpes	27.00
LA MORTADELLA mozzarella fior di latte et pesto de pistache, à la sortie du four : mortadelle de Bologne IGP, stracciatella de burrata, pistaches hachées	26.00
LA FRUTTI DI MARE sauce tomate, mozzarella fior di latte, moules, palourdes, langoustines, crevettes, calamars, basilic et poivre	29.00



LES SPECIALES

LA CARBONARA mozzarella fior di latte, crème de jaune d'œuf pasteurisée, pecorino romano AOP et guanciale affiné	26.00
L'ANGUS sauce tomate, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : carpaccio bœuf Black Angus, roquette, cœurs d'artichaut et copeaux de parmesan 24 mois	28.00
LA BURRATA DEL FRIULI sauce tomate, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : jambon cru San Daniele Riserva DOP, tomates datterino jaunes, roquette, basilic et Burrata d'Andria	29.00
LA TALENT fondue de fromages raschera DOP et fontina DOP, à la sortie du four : jambon cuit de Norcia aux truffes, œuf poché, copeaux de truffes noires et poivre	30.00

Nos desserts maison et fromages

DESSERTS CHAUDS - temps d'attente 15 minutes

LE SOUFFLÉ À L'ORANGE AMÈRE et boule de glace vanille	15.00
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT REVISITE PAR NOTRE CHEF, pâte sablée au cœur fondant de chocolat Valrhona Guanaja 70%, crème anglaise et boule de glace fior di latte	15.00
LA PINSA ROMANA À LA CREME DE NOISETTES ET FRUITS ROUGES, sucre vanillé et chocolat Valrhona Caraïbes 66% à la sortie du four	15.00

DESSERTS FRAIS

LE TIRAMISU MAISON la vraie recette du dessert italien par excellence	13.00
LA PANNA COTTA aux fruits rouge, sauce caramel mou et meringue	13.00
LE BABA AU RHUM avec chantilly et fruits des bois	13.00
LE DELICE AU CITRON DE SORRENTO gâteau imbibé au sirop à base de limoncello, fourré et recouvert de crème au citron	15.00
LE PARIS-BREST à la crème au beurre pralinée aux amandes et noisettes	15.00
LE CAFE GOURMAND assortiment de 3 desserts frais à la cuillère et café	15.00
LA TARTE DU MOMENT elle vous sera énoncée par notre personnel	13.00

GLACES ET SORBETS – demander notre carte dédiée

FROMAGES

Une noble sélection de fromages valaisans et italiens	Petite dégustation	16.00
	Grande dégustation	26.00