

EAT ME GENEVA'S  
**a night in italy**

24.07.21

*menu*

**aperitivo**

Verre de bienvenue et amuses-bouches

**vitello tonnato**

Poitrine de veau cuite à 54°C, sauce tonnata au siphon, crumble de persil plat, câpres frites, zeste de citron jaune et demi-glace de viande

**bottone di melanzana alla parmigiana**

Raviolis bottone farcis aux aubergines rôties et au citron confit, coulis et eau de tomate, crème de parmesan et basilic en gel

**mezzaluna cacio pepe scampi e agrumi**

Mezzaluna farcies au pecorino et au parmesan, duo de poivres de Madagascar et de Jamaïque, bisque au zeste d'agrumes et langoustines juste saisies

**cappelletti di picione**

Cappelletti farcies aux cuisses de pigeon confites, crème à l'ail noir et mûres au sirop

**quaglia alla cacciatora**

Caille désossée farcie aux olives noires taggiasches cuite en basse température, millefeuille de pommes de terre au romarin et sauce cacciatora

**sbrisolona**

Crumble italien à la polenta et aux figues fraîches et en compote, servi avec une glace maison à la burrata et au cognac

*CHF 100.- par personne*