

# Tartufo Bianco

## Truffe blanche

La saison  
des truffes  
est arrivée!

### Menu dégustation

CHF 110

- Coulis de Carottes, Œuf poché et Truffe blanche
- Tagliolini à la Truffe blanche
- Carpaccio de Veau avec Fondue de Parmesan et Truffe blanche
- Café-Limoncello



Coulis de Carottes, Œuf poché et Truffe blanche

CHF 28

Tagliolini à la Truffe blanche

CHF 48

Carpaccio de Veau avec Fondue de Parmesan et Truffe blanche

CHF 58

# Per iniziare...

## Entrées

<b>Tagliere Della Tradizione</b> Planche De Dégustation Traditionnelle	<b>CHF 25</b>
<b>Tentacoli Di Polpo Grigliato Con Olive Nere Leccino E Ceci Saltati</b> Tentacules De Poulpe Grillés Avec Olives Noires Leccino Et Pois Chiches Sautés	<b>CHF 24</b>
<b>Piatto Di Verdure Della Casa Al Sale Di Cervia Con Focaccia</b> Assiette De Légumes De La Maison Au Sel De Cervia Avec Focaccia	<b>CHF 24</b>
<b>Carpaccio Di Vitello Con Porcini Saltati E Pistacchi</b> Carpaccio De Veau Avec Bolets Sautés Et Pistaches	<b>CHF 24</b> (plat avec frites) <b>CHF 42</b>
<b>Gamberi Al Pomodoro Fresco E Basilico</b> Crevettes Aux Tomates Fraîches Et Basilic	<b>CHF 24</b>
<b>Bagnetto Di Carote, Uova In Camicia E Tartufo Bianco</b> Coulis De Carottes, Œufs Pochés Et Truffe Blanche	<b>CHF 28</b>
<b>Degustazione Sibò</b> Dégustation Sibò ( Minimum Pour Deux Personnes )	(par personne) <b>CHF 33</b>
<b>Melanzana Farcita Della Casa</b> Aubergine Farcie De La Maison (Provola Fumée, Oignons, Basilic, Tomates Pelées, Grana Padano)	<b>CHF 22</b>
<b>Coda D'aragosta Alla Catalana</b> Langouste À La Mode Catalane	<b>CHF 28</b>

*Sibò*  
RISTORANTE

# Le nostre paste fatte in casa

## Pâtes maison

<b>Lasagne Vegetariane</b> (Petits Légumes, Béchamel Et Pesto De Basilic)	<b>CHF 28</b>
<b>Tagliatelle Ai Porcini</b> Tagliatelle Aux Bolets	<b>CHF 34</b>
<b>Trombette Alla Norcina</b> Pâtes Avec Saucisse, Crème, Parmesan Et Huile De Truffe Blanche	<b>CHF 28</b>
<b>Agnolotti Alla Curcuma Con Gamberi E Burro Al Limone Verde</b> Curcuma, Crevettes Et Beurre Au Citron Vert	<b>CHF 32</b>
<b>Tagliolini Della Casa Al Tartufo Bianco</b> Tagliolini Maison À La Truffe Blanche	<b>CHF 48</b>
<b>Cappelletti Alla Sibò</b> Pâtes Farcies Au Parmesan Et Sauce À La Viande Typique De La Romagna	<b>CHF 32</b>
<b>Cappelletti In Brodo Di Gallina Del Principe</b> Pâtes Farcies Cuites Dans Un Bouillon De Poulet, Typiques Des Villages De Campagne De La Région De Reggio Emilia	<b>CHF 30</b>
<b>Spaghetti Ai Frutti Di Mare</b> Spaghetti Aux Fruits De Mer	<b>CHF 32</b>
<b>Spaghetti Alla Carbonara</b> Spaghetti À La Carbonara Du Chef (Guanciale, Jaune D'oeuf, Grana Padano, Pecorino)	<b>CHF 30</b>

# Pâtes maison sans gluten

Nous avons commencé à produire des pâtes maison **sans gluten\*** dans nos locaux pour les personnes qui ont des intolérances.

**Pâtes Farcies**

**CHF 36**

**Pâtes Non Farcies**

**CHF 32**

*Sibò*  
RISTORANTE

## Menu Enfants

Viande Avec Frites

Pâtes Maison

Boule De Glace

**Chf 18**



## Pizza Pitillo

Pizza

Boule De Glace

**Chf 15**

\* Tous nos produits peuvent encore contenir des traces de gluten. Nous vous tiendrons informés de tout développement à cet égard.

# Per Proseguire...

## Plats

<b>Ossobuco Di Vitello Con Risotto Allo Zafferano</b> Ossobuco De Veau Avec Risotto Au Safran	<b>CHF 45</b>
<b>Spezzatino Di Cinghiale Con Polenta, Porcini E Castagne</b> Ragoût De Sanglier Avec Polenta, Bolets Et Marrons	<b>CHF 42</b>
<b>Orecchie D'elefante Con Rucola, Pomodori Ciliegini E Scaglie Di Parmigiano</b> Côte De Veau Panée À La Milanaise Avec Roquette, Tomates Cerises Et Copeaux De Parmesan	<b>CHF 48</b>
<b>Filetto Di Branzino Al Forno Con Verdure Alla Griglia</b> Filet De Bar Cuit Au Four Avec Légumes Grillés	<b>CHF 38</b>
<b>Tagliata Di Manzo Alla Crema Di Aceto Balsamico, Finferli E Scalogno</b> Entrecôte Découpée Au Vinaigre Balsamique, Chanterelles Et Échalote	<b>CHF 44</b>
<b>Carpaccio Di Vitello Con Fonduta Al Parmigiano E Tartufo Bianco</b> Carpaccio De Veau Avec Fondue De Parmesan Et Truffe Blanche	<b>CHF 58</b>

*Sibò*  
RISTORANTE

# Pizzas

<b>Margherita</b> (Tomate, Mozzarella)	<b>CHF 16</b>
<b>Regina Margherita</b> (Tomate, Mozzarella Di Bufala, Tomates Cerises, Basilic)	<b>CHF 20</b>
<b>L'arrabbiata</b> (Tomate, Mozzarella, Ail, Piment, Grana Padano Rapè)	<b>CHF 20</b>
<b>Capricciosa</b> (Tomate, Mozzarella, Jambon, Olives, Champignons, Poivrons)	<b>CHF 22</b>
<b>La Vegetariana</b> (Tomate, Variété De Légumes)	<b>CHF 24</b>
<b>Del Pescatore</b> (Tomate, Fruits De Mer)	<b>CHF 26</b>
<b>La Parma</b> (Tomate, Mozzarella, Jambon Cru, Grana Padano)	<b>CHF 24</b>
<b>L'affumicata</b> (Mozzarella, Provola Fumée, Lardon)	<b>CHF 24</b>
<b>La Calabrese</b> (Tomate, Mozzarella, Oignons, Nduja)	<b>CHF 22</b>
<b>La Daadî</b> (Tomate, Mozzarella Di Bufala, Légumes, Olives, Grana Padano)	<b>CHF 26</b>
<b>La Caprese</b> (Mozzarella Di Bufala, Tomates Fraiches, Olives, Basilic)	<b>CHF 24</b>
<b>La Romana</b> (Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives)	<b>CHF 22</b>
<b>La Kevin</b> (Tomate, Jambon Cru, Roquette, Tomates Cerises, Bufala, Grana Padano)	<b>CHF 26</b>
<b>Norcina</b> (Mozzarella, Saucisse, Huile De Truffe)	<b>CHF 22</b>
<b>La Pesto Ligure</b> (Tomate, Mozzarella, Pesto, Haricots Verts, P.d.t.)	<b>CHF 22</b>
<b>Mari E Monti</b> (Mozzarella, Champignons, Crevettes)	<b>CHF 26</b>

# Desserts

<b>Tiramisù Della Casa</b>	<b>CFH 12</b>
<b>Panna Cotta Con Salsa Di Fragole E Frutti Di Bosco</b>	<b>CFH 12</b>
<b>Meringa Ghiacciata</b>	<b>CFH 12</b>
<b>Dessert Du Mois</b>	<b>CFH 12</b>
<b>Tortino Al Cioccolato</b>	<b>CFH 12</b>
<b>Insalata Di Frutta</b>	<b>CFH 12</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>CFH 14</b>
<b>Degustazione Dello Chef</b>	<b>CFH 18</b>
<b>Selezione Di Formaggi</b>	<b>CFH 14</b>
<b>Gelato O Sorbetto</b>	(la boule) <b>CFH 4</b>