

*«Dal 2008 / 10 ANNI : Continua la nostra tradizione con
un rinnovato senso di innovazione »*

Antipasti / Entrées froides

(min. 2 pers) Par pers. / 17.00

Invito al viaggio in Italia: misto d'antipasti fatti in casa

Invitation au voyage en Italie: assortiment d'antipasti faits maison

Insalata di rucola con pomodorini secchi, funghi del Brenta, 16.00
e fontina valdostana

Salade de roquette, tomates séchées, champignons « Brenta » et
fromage « fontina » de la vallée d'Aoste *

Carpaccio di vitello con funghi porcini fritti 27.00
Carpaccio de veau et bolets frits

Cruda di « Fassona piemontese » con emulsione di crema 28.00
al tartufo bianco

Tartare de bœuf « Fassona » (race bovine du Piémont), émulsion de
crème de truffe blanche (Boucherie Oberto – Alba)

Mesclun de salades vertes (7,00) et salade mêlée (8,50) *

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Polpette ai funghi e melanzane di stagione 21.00
al sugo di pomodoro

Polpette de champignons et d'aubergines de saison, sauce tomate *

**Chaque jour, selon le marché, des suggestions d'entrée !
pour le plaisir de vos papilles !**

* Plats végétariens

Les prix s'entendent en CHF et inclus la TVA à 7.7%



Paste artigianale / Pâtes artisanales

Bussiateda di grano duro siciliano biologico, « alla nobildonna » (salsa al tonno) Bussiateda de blé biologique sicilien, sauce au thon	26.00
Pappardelle all'uovo, ragù di cinghiale (alla moda anziana) Pappardelle au ragoût de sanglier	27.00
Ravioli farciti ai funghi porcini, pecorino stagionato al tartufo e granella di nocciole DOP delle Langhe (Piemonte) Ravioli farcis de champignons bolets, pecorino à la truffe et concassé de noisettes DOP du Piémont * plat végétarien	29.00
Gnocchi di patate farciti alla fontina valdostana in salsa di noci e speck appassito Gnocchi de pomme terre farcis de fromage fontina valdostana, pesto de noix et speck croquant * possible en plat végétarien	27.00
Fileja alla N'duja e salsiccia al finochietto, e grattugiata di caciocavallo Silano Fileja à l'N'duja, et saucisse aux graines de fenouil sauvage et caciocavallo de la Sila	27.00
DUO DI PASTA (min. 2 personnes) par pers - Ravioli farcis de champignons bolets, pecorino à la truffe et concassé de noisettes DOP du Piémont. * plat végétarien - Pappardelle au ragoût de sanglier	34.00

Pâtes sans gluten sur demande

Les prix s'entendent en CHF et inclus la TVA à 7.7%

Carne / viandes



Bistecca "alla Fiorentina" / T-Bone de bœuf

Min. 900g / min. 2 pers. / par pers

47.00

Grillé sur l'os à la verticale les premières minutes, comme en Toscane !
La viande doit être tendre et saignante à cœur, et grillée à l'extérieur.

Le T-Bone steak tient son nom de la forme de son os présentant d'un côté le filet et de l'autre l'entrecôte. Nos steaks prélevés à la main sur des bœufs suisses suivent une maturation d'au moins trois semaines sur l'os. Ce processus particulier de maturation leur confère un goût plein et naturel, d'une remarquable intensité. Ils sont en outre délicieusement tendres et juteux.

Tagliata di manzo d'Angus dell sud America, alla griglia 44.00

Tagliata d'entrecôte de bœuf Angus (race bovine de l'Amérique du Sud), à la grille

Braciola di vitello spadellata ai funghi e guanciaie stagionato 44.00

Côte de veau à la grille, aux champignons de saison et lard affiné

Pays de production du bœuf « Angus »: Uruguay

Pays de production du bœuf « T-Bone » et veau: Suisse

Pesce / poissons

Filetto di spigola in salsa al bergamotto (agrume calabrese) 38.00

Filet de loup de mer, sauce à la bergamote (agrume calabrais)

Provenance du poisson: Espagne

Toutes nos pâtes et tous nos plats sont assaisonnés à l'huile d'olive vierge Bio de Calabre, et préparés à la minute, nous vous remercions de votre patience...

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Les prix s'entendent en CHF et inclus la TVA à 7.7%