

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »



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, melone e ricotta salata 16.00

Salade de roquette, tomates cerise, melon et ricotta salée **végétarien**

Carpaccio di branzino con olio profumato al limone 27.00

Carpaccio de loup de mer à l'huile d'olive citronnée

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

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Polipo «al cocchio» 21.00

Poulpe mijoté dans la sauce tomate, câpres et olives noires

Polpette di melanzane viola al sugo di peperoni infornati 22.00

Boulettes d'aubergines violettes, sauce aux poivrons confits **végétar.**

Provenance des loup de mer et poulpe : Espagne

Suggestions d'entrée chaque jour selon le marché...

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%



Paste artigianali / Pâtes artisanales

*Toutes nos pâtes fraîches sont confectionnées par
« Pastagram »*

Orecchiette d'antico grano senatore cappelli con polpette d'agnello al sugo di pomodoro	27.00
Orecchiette de farine de blé ancien, boulettes d'agneau et sauce tomate mijotée	
Scrigni farciti con polpa di scampi con salsa all'asticiotto	32.00
Scrigni farcis de chair de langoustines (*) et bisque de homard	
Strozzapreti alla norma (ricette sicilienne), végétarien	26.00
Strozzapreti aux aubergines, sauce tomate, basilic, ricotta salée	
Spaghetti alla chitarra con polipo, pomodorini e mentuccia fresca	27.00
Spaghetti alla chitarra au poulpe, tomates cerise et menthe fraîche	
Fileja all' Nduja e salsiccia al finocchietto, con grattugiata di caciocavallo Silano	28.00
Fileja à l'Nduja, saucisse fraîche aux graines de fenouil sauvage et caciocavallo de la Sila, sauce tomate, basilic	



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 / 48.00

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 Chateaubriand di manzo con rucola, pomodorini 44.00
e scaglie di grana

Tagliata de Chateaubriand de bœuf, roquette, tomates cerise et copeaux de grana

Braciola di vitello grigliata, e profumata al rosmarino 42.00

Côte de veau à la grille parfumée au romarin

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

Pesce / poissons

Filetto di spigola « alla ghiotta » 38.00

Filet de loup de mer, tomates cerise, herbes aromatiques, olives, câpres

Grigliata mista di pesce min. 2 pers. par pers / 42.00

Grillade mixte de poissons : loup de mer, poulpe et gambas / selon arrivage

Provenance des loup de mer et poulpe : Espagne – Gambas : Argentine

*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...*

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