

VENTE A L'EMPORTER

Antipasti / Entrées froides

min. 2 pers / par pers. / 16.00

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 pera, gorgonzola e pistacchio 14.00
Salade de roquette, poire, gorgonzola et brisures de pistache **végétarien**

Mozzarella e prosciutto crudo 13.00
Mozzarella et jambon cru

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Polipo e patate saltati con cipollotto di Tropea 19.00
Poulpe et pommes de terre sautés avec oignons rouge de Tropea

Millefoglie di melanzane, ricotta salata, basilico fresco e mozzarella 17.00
Millefeuilles d'aubergines, ricotta salée, basilic frais et mozzarella **végétarien**



Les prix s'entendent en CHF et inclus la TVA à 2,5%

Paste artigianali / Pâtes artisanales



Ravioli al pesce spada con pomodorini e olio al finocchio **22.00**
Ravioli farcis d'espardon, tomates cerises et huile d'olive parfumée aux graines de fenouil

Pappardelle al guanciale e pecorino sardo **22.00**
Pappardelle aux « guanciale » et pecorino sarde

Tagliolini al gamberi, scampi, vongole e salsa di crostacei **34.00**
Tagliolini aux gambas, langoustines, vongole et sauce tomate mijotée « maison »
(Origine des crustacés, arrivage frais : Danemark et Ecosse)

Trofie saltate con verdure di stagione e zeste di limone **22.00**
Trofie sautées aux légumes de printemps et zeste de citron **végétarien**

Les classiques du St Paul

Fileja alla N'duja e salsiccia al finocchietto, salsa di pomodoro, basilico **22.00**
e grattugiata di caciocavallo Silano
Fileja à l'N'duja, et saucisse fraîche aux graines de fenouil sauvage et caciocavallo
de la Sila, sauce tomate, basilic

Strozzapreti ai gamberi selvatici con crema di pistacchio **25.00**
Strozzapreti aux gambas sauvages et crème de pistaches

Orecchiette aux boulettes de viande de bœuf, sauce tomate maison parfumée aux
herbes italiennes **22.00**



Pâtes sans gluten sur demande

Les prix s'entendent en CHF et inclus la TVA à 2.5%

Carne / Viande



Tagliata Chateaubriand di manzo alla griglia, con pomodorini e basilico **36.00**
Tagliata de Chateaubriand de bœuf au grill, tomates cerise et basilic

Hamburger « alla Calabrese » : saucisse fraîche, légumes confits et **22.00**
mayonnaise parfumée, caciocavallo fondu (provolone calabrese) accompagné de ses
pommes frites maison.
(pain maison à l'huile d'olive extra vierge et aux graines confectionné par Caterina !)

Pays de production de chateaubriand de bœuf et saucisse fraîche : Suisse

Pesce / Poisson

Pesce spada rosato alla ghiotta con olive tagiasche e capperi, salsa di pomodoro **32.00**
Espadon rosé, alla ghiotta avec olives tagiasche et câpres, sauce tomate
(recette sicilienne)

**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 2.5%

DOLCI / Desserts

Tiramisu **10.00**

Cannoli siciliens (4 pièces) **10.00**

Les prix s'entendent en CHF et inclus la TVA à 2.5%

MENUS « Gourmandises »



Invitation au voyage en Italie, assortiment d'antipasti

DUO di Pasta

- Strozzapreti aux gambas sauvages et crème de pistaches
- Fileja à l'N'duja, et saucisse fraîche aux graines de fenouil sauvage et caciocavallo de la Sila, sauce tomate, basilic

Tiramisu et cannoli

A Chf. 48.- par personne (hors boisson)

OU

Invitation au voyage en Italie, assortiment d'antipasti

Tagliata de Chateaubriand de bœuf au grill, tomates cerise et basilic

Tiramisu et cannoli

A Chf. 58.- par personne (hors boisson)



Les Prix s'entendent en CHF et inclus la TVA à 2.5%