

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. **18.00**
- 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 mele, pomodorini secchi, noci e scamorza fume' **15.00**
Salade de roquette, pomme, tomates séchées, noix et scamorza fumée **végétarien**
- Carpaccio di vitello con funghi misti trifolati, rucola e fontina** **28.00**
Carpaccio de veau, champignons, roquette et fontina Valdostana
Origine veau : Suisse
- Mesclun de salades vertes (7,00) et salade mêlée (8,50) **végétarien**

Antipasti caldi / Entrées chaudes

- Polpette di melanzane**, al sugo con funghi misti **21.00**
Boulettes d'aubergines, sauce tomate maison mijotée et champignons **végétarien**
- Seppioline e moscardini** con caponata di verdure **26.00**
Petits poulpes e supions, sauce « ratatouille » sicilienne
Origine petits poulpe et supions : océan pacifique



Suggestions d'entrée chaque jour selon le marché

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

Paste artigianali / Pâtes artisanales

Strascinati in salsa al polipo	28.00
Strascinati sautées avec une sauce au poulpe (<i>origine poulpe : Espagne</i>)	
Tagliatelle al funghi misti saltati all'aglio e prezzemolo	27.00
Tagliatelle aux champignons, sautées à l'ail et persil végétarien	
Gnocchi di patate (*) farciti alla fontina Valdostana, ai 3 pesti	27.00
- pistacchio, noci, nocciole - e speck	
Gnocchi de pomme de terre farci de fontina, aux trois « pesti » - pistaches, noix, noisettes - et lard fumé végétarien possible	

Les classiques du St Paul

Fileja all'N'duja e salsiccia al finocchietto , salsa di pomodoro, e basilico, grattugiata di caciocavallo Silano	28.00
Fileja à l'N'duja, et saucisse fraîche aux graines de fenouil sauvage et caciocavallo de la Sila, sauce tomate, basilic	
Pappardelle all'uovo con ragù di cinghiale e zeste di limone	28.00
Pappardelle au ragoût de sanglier et zeste de citron (<i>origine sanglier : Valdostana</i>)	
Orecchiette con polpette di manzo	27.00
e sugo di pomodoro « fatto casa », erbe italiene	
Orecchiette aux boulettes de viande de bœuf, sauce tomate maison parfumée aux herbes italiennes	



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 alla griglia, all'olio erbe aromatiche **44.00**

Tagliata de chateaubriand de bœuf au grill, huile aux herbes aromatiques

Costata di Vitello, spadellata ai funghi del Brenta e pancetta affumicata **46.00**

Côte de veau, sautée aux champignons de «Brenta » et pancetta fumée

Hamburger « alla Calabrese » **28.00**

saucisse fraîche, légumes confits, mayonnaise parfumée, oignons de Tropea aigres-doux, caciocavallo fondu (provolone calabrese) accompagné de ses pommes frites maison / pain maison à l'huile d'olive extra vierge et aux graines

Pays de production/ T-bone, chateaubriand de bœuf, saucisse fraîche, et veau : Suisse

Pesce / poisson

Branzino alla griglia, granella di pistacchio e zeste d'arancio **38.00**

Loup de mer, au grill, brisures de pistaches et zeste d'orange

Origine loup de mer : 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%