

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.	<b>18.00</b>
<b>Invito al viaggio in Italia:</b> misto d'antipasti fatti in casa		
Invitation au voyage en Italie : assortiment d'antipasti faits maison		
<b>Insalata di rucola</b> con pera, gorgonzola e pistacchio		<b>15.00</b>
Salade de roquette, poire, gorgonzola et brisures de pistache <b>végétarien</b>		
<b>Mozzarella, prosciutto crudo e melone</b>		<b>17.00</b>
Mozzarella, jambon cru et melon		
<b>Duo di carpaccio</b>		<b>26.00</b>
<b>Polipo e olio profumato alla menta / pesce spada marinato al limone</b>		
Poulpe et huile d'olive parfumée à la menthe, espadon mariné au citron / noisettes (origine poulpe et espadon : pêche océan atlantique / océan pacifique)		
Mesclun de salades vertes (7,00) et salade mêlée (8,50) <b>végétarien</b>		

## Antipasti caldi / Entrées chaudes

<b>Millefoglie di melanzane,</b> ricotta salata, basilico fresco e mozzarella	<b>20.00</b>
Millefeuilles d'aubergines, ricotta salée, basilic frais et mozzarella <b>végétarien</b>	



**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

**Ravioli farciti di gorgonzola e cipolla agro-dolce, saltati con pomodorini daterrino piccante** **27.00**

Ravioli farcis de gorgonzola et d'oignons aigre-doux, sautés avec des tomates cerises piquantes

**Tagliolini ai gamberi, calamari, vongole e salsa di crostacei** **35.00**

Tagliolini aux gambas, calamars, vongole et sauce tomate mijotée  
(origine des crustacés, arrivage frais : Danemark ou Ecosse)

**Trofie saltate con verdure di stagione e zeste di limone** **26.00**

Trofie sautées aux légumes de saison et zeste de citron **végétarien**

## Les classiques du St Paul

**Fileja alla N'duja e salsiccia al finocchietto**, salsa di pomodoro, e basilico, grattugiata di caciocavallo Silano **27.00**

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** **28.00**

Strozzapreti aux gambas sauvages et crème de pistaches

**Orecchiette con polpette di manzo** e sugo di pomodoro « fatto casa », erbe italiane **27.00**

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, al rosmarino 44.00**

Tagliata de Chateaubriand de bœuf au grill, parfumée au romarin

### **Hamburger « alla Calabrese » 28.00**

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

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

## Pesce / poissons

### **Pesce spada rosato alla griglia, e polvere di finocchietto 38.00**

Espadon rosé, au grill, saupoudré de graines de fenouil sauvage

*Origine espadon : pêche océan pacifique*

**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%