

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

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

Invitation au voyage en Italie : assortiment d'antipasti faits maison 19.00 CHF

Insalata di rucola con gorgonzola piccante, uva e noci

Salade de roquette, gorgonzola piquant, raisins et noix **végétarien** 16.00 CHF

Insalata verde

Mesclun de salade verte du Chef **végétarien** 7.00 CHF

Insalata mista

Salade mêlée du Chef **végétarien** 9.00 CHF

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Moscardini affogati, capperi e olive

Petits poulpes mijotés dans la sauce tomate légèrement piquante aux câpres et olives 24.00 CHF

Polpette di melanzane al sugo tartufato

Polpette d'aubergines et sa sauce à la truffe 26.00 CHF

Paste artigianali / Pâtes artisanales

Paccheri freschi all'aragosta e gamberi selvatici pomodorini e timo

Paccheri frais à la langouste et crevettes sauvages, tomates cerises et thym 38.00 CHF

Gnocchi ai formaggi e speck croccante dell' Alto Adige IGP

Gnocchi au fromage et speck croquant **option végétarienne sur demande** 26.00 CHF

Fusilli freschi con pesto di noci, mandorle e polpa di granchio

Fusilli frais au pesto de noix, amandes et chair de crabe 29.00 CHF

Les classiques du St Paul

Fileja all'Nduja e salsiccia al finocchietto, salsa di pomodoro e basilico, grattugiata di caciocavallo Silano

Fileja all N'duja, et saucisse fraîche aux graines de fenouil sauvage et caciocavallo de la Sila, sauce tomate, basilic 28.00 CHF

Orecchiette con polpette di manzo e sugo di pomodoro insaporito alle erbe italiane

Orecchiette aux boulettes de viande de bœuf, sauce parfumée aux herbes italiennes 28.00 CHF

Pâtes sans gluten sur demande



Carne / viandes

Bistecca "alla Fiorentina" / T-Bone de bœuf

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.

min. 900g
min. 2 pers. 49.00 CHF
par pers.

Tagliata di filetto di Manzo alla griglia con funghi della Valle del Brenta

Tagliata de filet de bœuf, champignons de la Vallée de la Brenta 48.00 CHF

Costata di vitello grigliata alle erbe aromatiche

Côte de veau grillée aux herbes aromatiques 44.00 CHF

Costolette di agnello alla griglia con fondo bruno di liquirizia Calabrese

Côtelette d'agneau grillé avec fond de sauce à la réglisse Calabraise 46.00 CHF

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et pommes de terre au four

Pays de production des T-bone, filet de bœuf, veau, saucisse fraîche : Suisse
agneau : France

Pesce / poissons

Filetto di Branzino alla piastra, verdure di stagione e patate al forno

Filet de Loup de mer, à la plancha légumes de saison et pommes de terre au four 39.00 CHF

Origine loup de mer : Espagne

Grigliata mista di mare

Grillade de poissons selon arrivage *min 2 pers.* 48.00 CHF
par pers.

Tous nos plats sont assaisonnés à l'huile d'olive vierge Bio de Calabre et préparés à la minute

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

