

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. **19.00**
- 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 pere, pomodorini, e scaglie di grana **15.00**
Salade de roquette, poire, tomates cerise et copeaux de grana **végétarien**
- Carpaccio di vitello con cipolla rossa di Tropea, rucola, pomodorini datterino, e primo sale al pepe** **28.00**
Carpaccio de veau, oignons rouges de Tropea, roquette, tomates cerise, et fromage « primo sale » au poivre / *Origine veau : Suisse*
- Mesclun de salades vertes (7,00) et salade mêlée (8,50) **végétarien**

Antipasti caldi / Entrées chaudes

- Fagottino croccante di melanzana farcita di caponata e caciocavallo** **21.00**
Aubergine croquante, farcie de « caponata » et provolone **végétarien**
- Tentacoli di totano alla griglia e carpaccio di zucchine marinate al limone** **24.00**
Tentacules de calamar grillées, carpaccio de courgettes marinées au citron
Origine calamar : 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



Mezzi paccheri con polipo, cipollotto e panure profumata alla bottarga di tonno rosso **29.00**
Demi paccheri, poulpe, petits oignons, chapelure parfumée à la poutargue de thon
Origine poulpe : océan atlantique centre est

Casareccie all'ortolana e zeste di limone **26.00**
Casarrecie aux légumes printaniers et zeste de citron **végétarien**

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

Bussiatia con gamberi selvatici e pesto di pistacchio **29.00**
Bussatia aux gambas sauvages et pesto de pistaches
Origine gambas : océan atlantique sud-ouest

Orecchiette con polpette di manzo **28.00**
e sugo di pomodoro « fatto in 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 / **49.00**

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 e grana **48.00**

Tagliata de chateaubriand de bœuf, roquette et grana

Costata di vitello grigliata alle erbe aromatiche **46.00**

Côte de veau grillée aux herbes aromatiques

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 des T-bone, filet de bœuf, veau, saucisse fraîche: Suisse

Pesce / poissons

Branzino grigliato alla crudaiola **39.00**

Loup de mer, tomates cerise concassées, basilique et origan

Origine loup de mer : Espagne

Grigliata mista di mare min 2 pers - par pers / **48.00**

Grillade de poissons selon arrivage

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%