

**«Dal 2008 / 11 ANNI : Continua la nostra tradizione con
un rinnovato senso di innovazione »**

Antipasti / Entrées froides

min. 2 pers / par pers. / 17.00

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 pomodorini e scagli di grana padano 15.00
Salade de roquette, tomates cerise, grana padano * végétarien

Finissima di vitello cà cipuja di Tropea 27.00
Tendresse de veau, oignons rouges de Tropea, tomates cerise

Tartare di « Fassona piemontese » con verdure croccanti 28.00
e basilico (Boucherie Oberto – Alba / Piemonte)
Tartare de bœuf « Fassona » (race bovine du Piémont), légumes
croquants et basilic

Mesclun de salades vertes (7,00) et salade mêlée (8,50) * végétarien

Origine veau : Suisse

Origine bœuf : Italie

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Polpette di melanzane viola al sugo di pomodoro 21.00
Polpette d'aubergines violettes (Sicile), sauce tomate * végétarien

Et des suggestions d'entrée chaque jour...



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

Paste artigianali / Pâtes artisanales



*Toutes nos pâtes fraîches sont confectionnées
par notre ami le Chef Daniele Cuculo*

Orecchiette di grano senatore cappelli con petali di carciofi, 28.00
Polipo e bottarga di tonno

Orecchiette de farine de blé ancien, pétales d'artichaut, poulpe et
poutargue de thon parfumée aux agrumes (recette sicilienne)

Pappardelle fresche all'uovo, al ragù di tre carni 28.00

Pappardelle fraîches aux œufs, au ragoût de viandes : veau, porc
et bœuf

Ravioli farciti di melanzane, pomodorini, profumati 28.00
alla menta, ricotta salata e affumicata

Ravioli farcis d'aubergines, tomates cerise, parfumés à la menthe,
ricotta salée et fumée * végétarien

Casarecce con zucchine, pomodorini, gamberi o speck 27.00
e erbe aromatiche

Casarecce aux courgettes, tomates cerise, gambas ou lard de
Trentino selon votre choix, parfumés aux herbes aromatiques

Fileja alla N'duja e salsiccia al finocchio, e grattugiata di
caciocavallo Silano 28.00

Fileja à l'N'duja, et saucisse aux graines de fenouil sauvage et
caciocavallo de la Sila

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 / 47.00

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 di manzo d'Angus dell sud America, alla griglia 44.00
Tagliata d'entrecôte de bœuf Angus (race bovine originaire de l'Amérique du Sud), au grill / ou Suisse selon arrivage

Contro filetto tenerissimo di vitello spadellato ai funghi 45.00
freschi della valle del Brenta e guanciaie stagionato
Entrecôte tendre de veau aux champignons frais de la vallée de Brenta (Vénétie) et lard affiné

Pays de production du bœuf « Angus »: Uruguay

Pays de production du bœuf « T-Bone », veau et porc: Suisse

Pesce / poissons

Filetto di spigola, burro di limone di Sicilia, erbe aromatiche 38.00
Filet de loup de mer, au beurre clarifié citronné (de Sicile)

Provenance du poisson: 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%