

« 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. / 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 pera, pomodorini secchi, noci e scaglie di fontina 16.00

Salade de roquette, poire, tomates séchées, noix et copeaux de fontina **végétarien**

Duo di carpaccio : pesce spada marinato agli agrumi e branzino 27.00

con granella di nocciole delle Langhe

Duo de carpaccio : espadon mariné aux agrumes / loup de mer et brisure de noix

Provenance de l'espardon : Italie / du loup de mer : Espagne

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

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Moscardini e sepioline al sugo piccante 21.00

Petits poulpes et supions à la sauce tomate mijotée piquante

Polpette di verdure su crema di zucca e castagne 18.00

Boulettes de légumes de saison sur une crème de potiron et châtaignes **végétarien**



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



*Toutes nos pâtes fraîches artisanales sont
élaborées par « Pastagram »*

Ravioli farciti di spalla d'agnello profumato al timo, al sugo 27.00
Ravioli farcis d'agneau parfumé au thym (farce confectionnée par notre chef Franco),
sauce tomate mijotée

Maccheroni ai gamberi selvatici, asticiotto e crema di pistacchio 38.00
Maccheroni aux gambas sauvages et demi-homard, crème de pistaches

Gnocchi (*) di patate farciti alla fontina valdostana e salsa « scarpara », 27.00
grattugiata di due ricotte **végétarien**
Gnocchi de pommes de terre farcis de fromage fontina à la sauce « scarpara »
(tomate, basilic et origan) et copeaux aux deux ricotte

Trenette ai bianchetti (pesce ghiaccio) con panure croccante di bottarga 27.00
Trenette aux petits poissons bleus (sardines-anchois) et panure croquante de poutargue

Fileja alla N'duja e salsiccia al finocchietto, salsa di pomodoro, basilico 28.00
e grattugiata di caciocavallo Silano
Fileja à l'N'duja, et saucisse fraîche aux graines de fenouil sauvage et caciocavallo
de la Sila, sauce tomate, basilic

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, salsa « salmoriglio » della casa 44.00

Tagliata de Chateaubriand de bœuf au grill, sauce « salmoriglio » de la maison

Braciola di vitello grigliata spadellato ai funghi, fichi secchi e rosmarino 46.00

Côte de veau parfumée au romarin, sautée aux champignons de saison, figues séchées

Pays de production des « T-Bone » / chateaubriand de bœuf / veau : Suisse

Pesce / poissons

Filetto di spigola in crosta di pistacchio e cipolla agro-dolce 38.00

Filet de loup de mer, en croûte de pistaches et oignons aigre-doux

Provenance du 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%