

« 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 grana 16.00

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

Carpaccio di vitello « fassona piemontese » con emulsione di bergamotto e olio di oliva vergine di Calabria 27.00

Carpaccio de veau « fassona » (race bovine du Piémont) avec une émulsion de jus de bergamote et huile d'olive vierge de Calabre

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

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Involtini di melanzane viola ripieni con fontina e bresaola alla salsa di pomodoro 21.00

Rouleaux d'aubergines violettes, farcies de fromage fontina et bresaola, et sauce tomate

Profumo di Puglia : Cime di rapa fresche con purea di ceci 19.00

Saveur des Pouilles : cime di rapa (racines sauvages), purée de pois chiches et crostini **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 sont confectionnées
par notre ami le Chef Daniele Cuculo (Pastagram)*

Orecchiette di grano senatore cappelli con polpette fassona 27.00
Piemontese al sugo di pomodoro
Orecchiette de farine de blé ancien, boulettes de bœuf fassona (race
bovine du Piemont) et sauce tomate mijotée

Casarecce con polipo e crema di cavolfiore viola 27.00
Casarecce au poulpe et crème de chou-fleur

Ravioli farciti di pera e gorgonzola con salsa al grana, noci 28.00
e mollica profumata allo speck
Ravioli farcis de poire et gorgonzola, sauce de grana, noix et panure
parfumée au speck **végétarien possible / sans speck**

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

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

DUO di Pasta (minimum 2 personnes) prix par pers 36.00
- Gnocchi de pommes de terre farcis de fromage fontina
- Ravioli farcis à l'N'duja, et saucisse fraiche 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 / 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 44.00

Tagliata de Chateaubriand de bœuf au grill

Contro filetto di vitello spadellato ai funghi 46.00

e guanciaie stagionato

Contrefilet de veau sauté aux champignons et lard affiné

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

Pesce / poissons

Filetto di spigola alla salsa di arancia e finocchio 38.00

Filet de loup de mer, sauce à l'orange et fenouil

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%