

VENTE A L'EMPORTER

Antipasti / Entrées froides

min. 2 pers / par pers. / **16.00**

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 **14.00**
Salade de roquette, poire, tomates séchées, noix et copeaux de fontina **végétarien**

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Moscardini e sepioline al sugo piccante **19.00**
Petits poulpes et supions à la sauce tomate mijotée piquante

Polpette di verdure su crema di zucca e castagne **16.00**
Boulettes de légumes de saison sur une crème de potiron et châtaignes **végétarien**



Les prix s'entendent en CHF et inclus la TVA à 2,5%

Paste artigianali / Pâtes artisanales



- Ravioli** farciti di spalla d'agnello profumato al timo, al sugo **22.00**
Ravioli farcis d'agneau parfumé au thym (farce confectionnée par notre chef Franco),
sauce tomate mijotée
- Strozzapreti** ai gamberi selvatici con crema di pistacchio **22.00**
Strozzapreti aux gambas sauvages et crème de pistaches
- Gnocchi (*)** di patate farciti alla fontina valdostana e salsa « scarpara », **22.00**
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
- Tagliatelle all'astice blu di Bretagna** e zeste d'arancia **38.00**
Tagliatelle au homard bleu de Bretagne et sa bisque, zeste d'orange
- Fileja** alla N'duja e salsiccia al finocchietto, salsa di pomodoro, basilico **22.00**
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
- Orecchiette aux boulettes de viande** de bœuf, sauce tomate maison parfumée aux
herbes italiennes **22.00**

Pâtes sans gluten sur demande



Les prix s'entendent en CHF et inclus la TVA à 2.5%

Carne / Viande



Tagliata Chateaubriand di manzo alla griglia **36.00**
Tagliata de Chateaubriand de bœuf au grill, légumes méditerranéens

Hamburger « alla Calabrese » : saucisse fraîche, légumes confits et **22.00**
mayonnaise parfumée, caciocavallo fondu (provolone calabrese) accompagné de ses
pommes frites maison.
(pain maison à l'huile d'olive extra vierge et aux graines confectionné par Caterina !)

Pays de production de chateaubriand de bœuf et saucisse fraîche : Suisse

**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 2.5%

DOLCI / Desserts

Tiramisu **10.00**

Cannoli siciliens (4 pièces) **10.00**

Les prix s'entendent en CHF et inclus la TVA à 2.5%