

**Nous vous proposons chaque midi un plat du jour différent  
entre CHF 16.00 et CHF 18.00**

**Si vous avez envie vous pouvez aussi composer votre menu avec entrée, pâtes  
et dessert à CHF 39.00**

(supplément de CHF 5.00 avec Antipasto Amici ou les médaillons de lotte, CHF 8.00 avec le  
rouleau de contrefilet et CHF 13.00 pour la Côté de bœuf)

**Une grande partie de nos récipients sont biodégradables**

## **I NOSTRI ANTIPASTI FREDDI**

*NOS ENTRÉES FROIDES*

---

ANTIPASTO AMICI "FANTASIE MEDITERRANEE" *(Min. 2 pers. CHF 16.00 par pers.)*  
*Antipasti Amici « Fantaisie méditerranéenne »* *Prix pour 2 pers.*

CHF 32.00

TARTARE DI MANZO ALL'ITALIANA

*Tartare de contrefilet de bœuf, émincé au couteau, olives taggiasche et croquant de noisettes*

CHF 16.00

VENTAGLI DI FINOCCHI ALLA SICILIANA

*Salade de fenouil avec artichauts frais, grapefruit et croquant de pistaches siciliennes*

CHF 13.00

INVOLTINI DI TONNO ROSSO FARCITO DI ASPARAGI VERDI E RICOTTA DI BUFALA

*Rouleau de thon rouge, farci avec des asperges vertes et ricotta di bufala fraîche*

CHF 16.00

INSALATA DI MARE CON POLPO, GAMBERONI SELVATICI, SEPIE E CALAMARI

AROMATIZZATI AL LIMONE E MENTA

*Salade de mer avec poulpe, gambas sauvages, seiches et de calamars aromatisés au citron et à la menthe*

CHF 16.00

## **ANTIPASTI CALDI**

*NOS ENTRÉES CHAUDES*

---

INVOLTINO DI PESCE SPADA PANATO CON NOCCIOLA, FARCITO DI GAMBERI SELVATICI E  
ZUCCHINE

*Petit rouleau d'espadon pané de noisettes, farci avec des gambas sauvages et courgettes*

CHF 16.00

ZUCCHINA ROTONDA FARCITA

*Petite courgette ronde farcie de légumes de saison, pignons et mozzarella di bufala*

CHF 15.00

ARANCINI ALLA CALABRESE

*Arancini à la Calabraise (boulettes de risotto farcis à la mozzarella di bufala,  
ragoût de bœuf et petit-pois)*

*la pièce*  
CHF 6.00

## PIATTI PRINCIPALI / LA NOSTRA PASTA FRESCA \*

### PLATS PRINCIPAUX / NOS PÂTES FRAÎCHES

\* Sur demande, nous servons aussi des *pâtes sans gluten*.

---

#### FILEJA ALLA CALABRESE

*Fileja à la saucisse de Calabre parfumé au fenouil sauvage avec une sauce tomate- aubergines et du Caciocavallo Silano râpé*

CHF 20.00

#### SCIALATIELLI ALL'ASTICE

*Scialatielli au ragoût de homard flambé au prosecco et tomates cerises*

CHF 25.00

#### PICI TOSCANI ALL'AMATRICIANA PROFUMATA ALLA NDUJA E SCAGLIE DI PECORINO

*Pici toscani all'amatriciana (sauce tomate avec lard fumé), parfumés à la Ndjua et coupeaux de pecorino*

CHF 19.00

#### GARGANELLI, RANA PESCATRICE, CARCIOFI FRESCHI E POMODORINO PICADILLY

*Garganelli à la lotte avec des artichauts frais et tomates cerise « picadilly»*

CHF 19.00

#### PANCIOTTI FARCITI CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE

*Panciotti farcis avec les pointes des asperges vertes et mascarpone garnie avec beurre, sauge et croquant d'amandes*

CHF 20.00

## IL NOSTRO RISOTTO

### NOTRE RISOTTO

---

#### RISOTTINO ASPARAGI E SCAMPI

*Risottino Carnaroli aux langoustines flambées à la « Vecchia Romagna » et asperges vertes*

CHF 20.00

## NOSTRO PESCE / NOTRE POISSON

---

#### MEDAGLIONI DI RANA PESCATRICE

*Médailles de lotte avec une émulsion de pommes de terre violettes et petits pois frais, accompagnés de pommes de terre et légumes*

CHF 23.00

## NOSTRA CARNE / NOTRE VIANDE

---

#### INVOLTINO DI MANZO ALLA CONTADINA

*Rouleau de contrefilet de bœuf, farci aux épinards, scamorza et lardons, accompagnés de pommes de terre et légumes*

CHF 27.00

#### BISTECCA ALLA FIORENTINA CON PATATE AL FORNO

*Côté de bœuf (rassie 3 semaines) et pommes de terre au four (livré en entier, à couper soit même à la maison)*

(Min. 2 pers. CHF 32.00 par pers.)

Prix pour 2 pers.

CHF 64.00

## **DOLCI / DESSERTS**

---

### TIRAMISÙ FATTO IN CASA

*Tiramisù fait maison*

CHF 8.00

### PANNA COTTA FATTA IN CASA

*Panna cotta maison avec son coulis de caramel ou de framboise*

CHF 7.00

### CANNOLI SICILIANI FATTI IN CASA

*Cannoli de Sicile maison (croustillants fourrés à la ricotta sucrée)*

CHF 7.00

### TAGLIERI DI FORMAGGI ITALIANI E LA SUA CONFETTURA

*Assortiment de fromages italiens avec leur chutney*

CHF 10.00

## **VINI / VINS**

---

Nous vous proposons sur place une sélection des vins à emporter entre CHF 25.00 et CHF 30.00

Toutes les boissons non-alcoolique sont aussi à votre disposition.

Origine de nos viandes : Suisse

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Les prix incluent la TVA de 2,5 % mets et 7,7% vins.