

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

Une grande partie de nos récipients sont biodégradables

I NOSTRI ANTIPASTI FREDDI

NOS ENTRÉES FROIDES

ANTIPASTO AMICI "FANTASIE MEDITERRANEE" <i>Antipasti Amici « Fantaisie méditerranéenne »</i>	<i>(Min. 2 pers. CHF 16.00 par pers.) Prix pour 2 pers.</i>
	CHF 32.00
« SCAPPATA » AL MARE <i>« Petite escapade à la mer » (selon l'arrivage du jour)</i>	<i>(Min. 2 pers. CHF 22.00 par pers.) Prix pour 2 pers.</i>
	CHF 44.00
TARTARE DI MANZO ALL'ITALIANA <i>Tartare de contrefilet de bœuf, émincé au couteau, olives taggiasche et croquant de noisettes</i>	CHF 16.00
BURRATINA, POMODORINI PICADILLY E BASILICO <i>Burratina « tomates picadilly, tapenade d'olives et basilic</i>	CHF 13.00
LAMELLE DI FILETTO DI BRANZINO AL LIMONE VERDE, PEPERONCINO E MENTA FRESCA <i>Fines lanières de loup de mer marinés à la limette, piment rouge de la calabre et menthe fraîche</i>	CHF 16.00
DUO DI CARPACCIO, RANA PESCATRICE, TONNO ROSSO, MARINATO AI MIRTILLI <i>Duo de carpaccio, lotte, thon rouge, mariné aux mirtilles</i>	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

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 de tomate et 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 ALL'AMATRICIANA PROFUMATA ALLA NDUJA E SCAGLIE DI PECORINO

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

CHF 19.00

CALAMARATA, VONGOLE, GAMBERONI SELVATICI E POMODORINO

Pâtes « calamarata » avec palourdes, gambas sauvages et tomates cerises picadilly

CHF 20.00

CIAMBELLE FARCITE DI STRACCHINO E RUCOLA AL BURRO, SALVIA E GRANELLA DI PISTACCHIO

Ciambelle farcis au stracchino et roquette avec une sauce au beurre, sauge et graines de pistaches de Sicilie

CHF 20.00

IL NOSTRO RISOTTO

NOTRE RISOTTO

RISOTTINO CON SCAMPI, FIORI DI ZUCCA E STRACCIATELLA DI BURRATA

Risottino Carnaroli aux langoustines, fleurs de courgettes et stracciatella di burrata

CHF 20.00

NOSTRO PESCE / NOTRE POISSON

TRIO DI PESCE DEL GIORNO ALLA PLANCIA

Trio des poissons du jour à la plancha, accompagnés de pommes de terre et légumes

CHF 27.00

NOSTRA CARNE / NOTRE VIANDE

TAGLIATA DI MANZO ESTIVA

Tagliata de bœuf sur un lit de roquette, tomates confites et coupeaux de parmigiano reggiano, accompagnés des pommes de terre au four et légumes

CHF 28.00

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.