



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

CHF 32.00

DUO DI PESCE

Duo de poisson: Tartare di dorade à la pomme verte et thon rouge

CHF 16.00

BATTUTA DI VITELLO FASSONE (PIEMONTE) AL COLTELLO CON CROCCANTE DI NOCCIOLA

Tartare de veau « Fassone » (Piémont) émincé au couteau et parsemé de noisettes et coupeaux de parmesan

CHF 16.00

CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO ALLE ERBE E FICHI D'INDIA

Carpaccio d'espardon marinés aux herbes, figues de Barbarie et graines de pomme grenade

CHF 16.00

LAMELLE D'ANATRA MARINATO AL MIELE DI CASTAGNO, TIMO E ARANCIA

Fines lamelles de canard marinés au miel de châtaignes et orange avec oignons caramélisés et figues séché

CHF 16.00

ANTIPASTI CALDI

NOS ENTRÉES CHAUDES

TENTACOLI DI POLIPO CON CECI E DADOLATA DI PATATE

Tentacules de poupe avec pois chiches et cubes de pommes de terre persillées

CHF 16.00

PIATTI PRINCIPALI / LA NOSTRA PASTA FRESCA *

PLATS PRINCIPAUX / NOS PÂTES FRAÎCHES

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

ORECCHIETTE ALLA CALABRESE

Orechiette à la saucisse de Calabre au fenouil sauvage, bolets et du Caciocavallo Silano râpé

CHF 20.00

STROZZAPRETI ALLA NOCCIOLA PIEMONTESE E PANCETTA AFFUMICATA

Strozzapreti aux lardons fumés, flambés au Brandy et croquant de noisettes du Piémont

CHF 20.00

SPAGHETTINO ALLA CHITARRA, CREMA DI ZUCCA E GAMBERI SELVATICI

Spaghetti alla chitarra avec gambas sauvages et bébés épinards frais sur un lit de crème de courge

CHF 20.00

TRECCE DI STRACCHINO DI CAPRA E MIELE ALL'AGLIO NERO DOLCE E CASTAGNE

Trecce maisons farcis au stracchino de chèvre et miel avec une sauce à l'ail noir doux et châtaignes caramélisés au barolo

CHF 20.00

IL NOSTRO RISOTTO

NOTRE RISOTTO

RISOTTINO CARNAROLI AL VELIERO

Risottino Carnaroli au loup de mer et noix St. Jaques et safran en pistilis

CHF 20.00

NOSTRO PESCE / NOTRE POISSON

ARMONICA DI CALAMARO GRIGLIATO, FARCITO DI GAMBERONI E BROCCOLI

Calamar grillé farci aux gambas sauvages et brocolis, accompagnés d'une purée de pommes de terre et légumes

CHF 27.00

NOSTRA CARNE / NOTRE VIANDE

MEDAGLIONI DI MANZO AI PORCINI

Médailles de bœuf aux bolets accompagnés de pommes de terre au four et de légumes

CHF 29.00

BISTECCA ALLA FIORENTINA CON PATATE AL FORNO

Côte 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.