



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 de 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 copeaux de parmesan*

CHF 16.00

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

*Carpaccio d'espadon mariné aux herbes, figues de Barbarie et 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 séchées*

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 caramélisées au barolo*

CHF 20.00

## IL NOSTRO RISOTTO

### NOTRE RISOTTO

---

#### RISOTTINO CARNAROLI AI CARCIOFI FRESCHI E CAPESANTE

*Risottino Carnaroli aux artichauts frais et noix St.Jaques*

CHF 21.00

## 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

---

#### FILETTO DI MANZO AI PORCINI

*Filet mignon de bœuf aux bolets, accompagnés de polenta et de légumes polenta et légumes*

CHF 29.00

#### 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 alcooliques 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.