

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

CARPACCIO DI VITELLO MARINATO CON MENTA E TIMO, GRANELLI DI NOCCIOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO

Carpaccio de veau mariné avec menthe et thym, graines de noisettes du Piémont et copeaux de grana padano

CHF 16.00

VENTAGLI DI FINOCCHI ALLA SICILIANA

Eventail de fenouil aux gambas sauvages et oranges, garnis des éclats de pistaches

CHF 16.00

TARTARE DI TONNO ROSSO IN BELLAVISTA ALLA MELA VERDE E STRACCIATELLA DI BURRATA

Tartare de thon rouge « Bellavista » avec pomme verte et stracciatella di burrata

CHF 16.00

ANTIPASTI CALDI

NOS ENTRÉES CHAUDES

POLPETTINE DI MANZO «AMICI»

Petites boulettes de bœuf et courgettes, farcis avec caciocavallo, accompagnés d'une crème de mozzarella di bufala

CHF 16.00

MAZZAMURRU (Plat typique de la Sardaigne)

Millefeuilles de « pane carasau », sauce tomate, pecorino et jaune d'œuf au sel marin

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 tomate, pois chiches et du Caciocavallo Silano râpé

CHF 20.00

CALAMARATA CON POLPO E PATATE

Calamarata avec tentacules de poulpe, pommes de terre et tomates cerises

CHF 20.00

SCIALATIELLE ALLA LIVORNESE

Scialatelle aux petits calamars d'Italie, olives taggiasche et tomates cerises

CHF 20.00

CASONCELLI AL BURRO, SALVIA E CROCCANTE DI GUANCIALE

Casoncelli farcis à la viande de bœuf cuite au vin rouge, poires et raisins secs, servis avec une sauce au beurre, sauge et croquant de « guanciale » (lardons)

CHF 20.00

IL NOSTRO RISOTTO

NOTRE RISOTTO

RISOTTINO CARNAROLI AGLI SCAMPI E KIWI

Risottino carnaroli aux langoustines, flambé à la Vecchia Romagna et kiwi

CHF 21.00

NOSTRO PESCE / NOTRE POISSON

DUO DI PESCE

Duo de poisson : Espadon et gambas sauvages à la plancha avec une sauce au salmoriglio, accompagnés des pommes de terre au four et légumes

CHF 27.00

NOSTRA CARNE / NOTRE VIANDE

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO D'INVERNO

Filet mignon de bœuf avec une sauce à la truffe noir d'hiver accompagné de polenta et de légumes

CHF 32.00

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.