



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

BATTUTA DI VITELLO FASSONA (PIEMONTE) AL COLTELLO CON CROCCANTE DI NOCCIOLA
Tartare de veau « Fassone » (Piémont) émincé au couteau, parsemé de noisettes et copeaux de Parmigiano Reggiano

CHF 16.00

BURRATINA CON CARPACCIO DI POMODORINI, MORTADELLA AL TARTUFO NERO E BASILICO
Burratina avec carpaccio de tomates, mortadella à la truffe noire et basilic

CHF 16.00

INSALATA DI POLPO, SEPIE E CALAMARI AROMATIZZATI AL LIMONE E MENTA
Salade de poulpe, seiches et calamars aromatisés au citron et à la menthe avec carottes et céleri

CHF 16.00

INVOLTINI DI PESCE SPADA FARCITO DI ASPARAGI VERDI E RICOTTA DI BUFALA
Rouleau d'espadon mariné, farci avec des asperges vertes et émulsion de ricotta di bufala

CHF 16.00

ANTIPASTI CALDI

NOS ENTRÉES CHAUDES

PARMIGIANA DI ZUCCHINE, MELANZANE E SCAMORZA PUGLIESE
Parmigiana de courgettes, aubergines de Sicile, mozzarella di bufala et Scamorza Pugliese

CHF 16.00

INVOLTINO DI SOGLIOLA E PISELLI FRESCHI
Rouleau de sôle farci au gambas sauvages et pommes de terre, sur une émulsion des petits pois frais

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

Orecchiette à la saucisse de Calabre parfumé au fenouil sauvage avec une sauce tomate, aubergines violettes et du Caciocavallo Silano râpé

CHF 20.00

GARGANELLI CON POLPETTINE DI ZUCCHINE, RICOTTA INFORNATA, RUCOLA E POMODORINI

Garganelli avec boulettes de courgettes, « ricotta infornata », roquette et « tomates picadilly »

CHF 20.00

PICI TOSCANI AL RAGU D'AGNELLO E CARCIOFI FRESCHI

Pici toscani au ragout haché d'agneau, artichauts frais et zestes de citron

CHF 20.00

PANCIOTTI FARCITI CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE

Panciotti farcis avec les pointes des asperges vertes et mascarpone, avec une sauce à l'ail noir doux, sauge et copeaux de parmigiano

CHF 20.00

IL NOSTRO RISOTTO

NOTRE RISOTTO

RISOTTINO AI GAMBERONI SELVATICI E MIRTILLI

Risottino Carnaroli aux gambas sauvages flambées à la « Vecchia Romagna » et myrtilles

CHF 20.00

NOSTRO PESCE / NOTRE POISSON

FILETTO DI SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA

Filet de loup de mer à la méditerranéenne (pesto di basilic, amandes et tomates cerises) accompagnés des pommes de terre au four et légumes

CHF 27.00

NOSTRA CARNE / NOTRE VIANDE

TAGLIATA DI MANZO ESTIVA

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