

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

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

FILETTO DI BRANZINO SCOMPOSTO CON FICHI D'INDIA E FINOCCHIO CROCCANTE  
*Fines lanières de loup de mer marinés aux agrumes avec des figues de barbarie et fenouil croustillant*  
CHF 16.00

INSALATA DI FORMENTINO AUTUNNALE  
*Salade de rampon aux bolets, avec croûtons et copeaux de parmesan*  
CHF 14.00

INSALATA DI RUCOLA, MELA VERDE, FICHI FRESCHI E NOCI  
*Salade de roquette avec pomme verte, figues fraîches et noix*  
CHF 12.00

## ANTIPASTI CALDI

NOS ENTRÉES CHAUDES

---

FAGOTTINO DI VERZA SU POLENTA MORBIDA AL MASCARPONE  
*Rouleaux de choux frisés, farcis à la viande de bœuf et Caciocavallo sur un lit de polenta au mascarpone*  
CHF 16.00

TENTACOLI DI POLIPO SU PUREA DI CECI E CIME DI RAPA  
*Tentacules de poulpe et fanes de navet sur un purée de pois chiches*  
CHF 17.00

## PIATTI PRINCIPALI / LA NOSTRA PASTA FRESCA \*

### PLATS PRINCIPAUX / NOS PÂTES FRAÎCHES

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

---

#### CORTECCE ALLA CALABRESE

*Cortecce à la saucisse de Calabre parfumé au fenouil sauvage avec une sauce tomate, «nduja» (légèrement pimenté) et ricotta fumée*

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

#### TAGLIATELLE AI PORCINI E RICOTTA DI BUFALA FRESCA

*Tagliatelle aux bolets et ricotta fraîche de Bufala*

CHF 22.00

#### PAPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE CON ZESTE DI LIMONE

*Papardelle à la viande hachée de sanglier et zestes de citron*

CHF 22.00

#### MEZZE MANICHE CON VONGOLE VERACI E ZUCCA

*Mezze Maniche aux palourdes veraci d'Italie et courges parfumées au romarin*

CHF 22.00

## IL NOSTRO RISOTTO

### NOTRE RISOTTO

---

#### RISOTTO AI GAMBERONI SELVATICI E PRUGNE

*Risottino Carnaroli aux gambas sauvages et pruneaux*

CHF 20.00

## NOSTRO PESCE / NOTRE POISSON

---

#### REGINA DEI MARI ALLA SARDA

*Filet de dorade, gratiné avec du pane carasau et tomates fraîches, accompagnés de pommes de terre au four et de légumes*

CHF 27.00

## NOSTRA CARNE / NOTRE VIANDE

---

#### FILETTO DI MANZO AI GALLINACCI

*Filet de bœuf aux chanterelles, 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 <i>Tiramisù fait maison</i>	CHF 8.00
PANNA COTTA FATTA IN CASA <i>Panna cotta maison avec son coulis de framboise</i>	CHF 7.00
CANNOLI SICILIANI FATTI IN CASA <i>Cannoli de Sicile maison (croustillants fourrés à la ricotta sucrée)</i>	CHF 7.00
TAGLIERI DI FORMAGGI ITALIANI E LA SUA CONFETTURA <i>Assortiment de fromages italiens avec leur chutney</i>	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.