

«Olio extra vergine di Toscana » elle est si fine – nous pourrions la boire. L’huile d’olive naturelle, pressée à froid et non filtrée, appartient inséparablement à notre cuisine italienne.

Antipasti e insalate

| | porzione piccola | porzione |
|--|---------------------|----------|
| Bruschetta ai pomodori marinati ^V Pain grillé aux tomates dattes marinées | | 12 |
| Mozzarella di bufala con datterini «caprese» ^V Mozzarella de bufflonne et petites tomates à l’huile d’olive et basilic | 18 | 24 |
| Carpaccio di manzo alla rucola e parmigiano Fines tranches de bœuf cru marinées, servies avec roquette et parmesan | 23 | 32 |
| Calamaretti alla griglia con insalatina di stagione Petits calmars à la plancha avec salade de saison | 22 | 34 |
| Parmigiana di melanzane ^V Gratin d’aubergines à la tomate, basilic, mozzarella et parmesan | 20 | 28 |
| Antipasti misti della casa Légumes grillés, mozzarella, jambon de Parme, salami et bruschetta | 24 | 30 |
| Insalate miste o verde di stagione ^{V+} Salade mêlée ou verte de saison | | 12 |
| Insalata di rucola con scaglie di parmigiano, noci e pinoli ^V Salade de roquette aux écailles de parmesan, noix et pignons | | 15 |
| Prosciutto di Parma dop Cavazzuti – 24 mesi | 22 | 30 |

Minestra

| | | |
|---|--|----|
| Zuppa di ceci e lenticchie ^{V+} Potage aux pois chiches et lentilles vertes | | 12 |
|---|--|----|

v végétarien
v+ végan

Primi Piatti

porzione

| | |
|--|----|
| Spaghetti alle vongole verace e pomodorini datterri Spaghetti aux palourdes, huile d'olive, ail, persil et tomates dattes | 29 |
| Ravioli della casa alla ricotta e spinaci al burro e salvia ^v Ravioli farcis à la ricotta et épinards au beurre et sauge | 28 |
| Linguine con code di astice in salsa di bisque Linguine aux queues de homard et sa bisque | 43 |
| Risotto al limone e capesante Risotto au citron et noix de St. Jacques poêlées | 35 |
| Pappardella al ragù del Chianti e erbe Toscane Pappardelle au ragoût de bœuf et vin rouge aux senteurs de la Toscane | 29 |
| Piatto verdura di stagione alla griglia ^{v+} Légumes de saison grillés | 27 |
| Fusilli ai pomodori secchi, olive e crema di peperoni ^{v+} Fusilli « pâtes spirales » aux tomates séchées, olives et crème de poivrons | 28 |

Sur demande, nous vous servons volontiers des spaghetti ou des penne végétaliens et sans gluten.

v végétarien
v+ végan

Secondi

porzione

| | |
|---|----|
| Grigliata mista di pesce con risotto al limone Grillade mixte des poissons et crustacées accompagnée de risotto au citron | 48 |
| Rana pescatrice con olive taggiasche, capperi, pomodori gialli e origano con spaghetti all'aglio, olio e peperoncino Médaillons de baudroie aux olives, câpres et tomates jaunes, relevés de piments et d'origan, accompagnés de spaghetti à l'ail, à l'huile d'olive et aux piments | 42 |
| Scaloppine di vitello al limone con tagliolini al burro e spinaci Escalopes de veau au citron, accompagnées de fines nouilles au beurre et épinards | 46 |
| Tagliata di manzo alla rucola e parmigiano con patatine al forno Entrecôte de bœuf servie sur un lit de roquette et de parmesan, accompagnée de pommes de terre au four | 48 |
| Filetto di manzo «Rossini» con risotto al parmigiano e spinaci Filet de bœuf surmonté de foie gras poêlé et de truffes, déglacé au vin rouge et madère, accompagné d'un risotto au parmesan et d'épinards | 61 |

Classici della cucina italiana

| | |
|---|----|
| Ossobuco di vitello (350 gr) alla gremolata con polenta e spinaci Ossobuco de veau à la crémolata, accompagné de polenta et épinards | 42 |
| Il nostro famoso pollastrello al rosmarino con patatine al forno Notre fameux coquelet au romarin, accompagné de pommes de terre au four | 37 |

Contorni

| | |
|---|----|
| Verdura alla griglia ^{v+} Légumes grillés | 12 |
| Spinaci saltati all'olio d'oliva ^{v+} Epinards sautés à l'huile d'olive | 12 |

Ne manquez pas notre offre de vins au verre ainsi que notre grand choix de vins à la carte.

v végétarien
v+ végan

Per i bambini

Les enfants aussi peuvent découvrir la diversité de la cuisine italienne.
Ils peuvent choisir à la carte selon leurs envies.
Au prix forfaitaire de 15 francs.
Jusqu'à 12 ans, en compagnie d'adultes.
Les boissons ne sont pas incluses.

Informations sur les produits utilisés

En cuisine

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi
Nos pâtes et raviolis sont fraîchement préparées,
à l'exception des pâtes au blé dur – De Cecco.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano dop, stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Corona delle Puglie
Grana Padano

À table

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Grana Padano dans la râpe à fromage

Pour plus d'informations sur les allergènes dans les différents plats, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.

Tous les prix en CHF, TVA incluse/868/10.2024