

L'«olio extra vergine di Toscana» est si fine que nous pourrions la boire. L'huile d'olive naturelle, pressée à froid et non filtrée, est indissociable de notre cuisine italienne.

Antipasti e insalate

	porzione piccola	porzione
Bruschetta ai pomodori datterini, basilico e olio d'oliva ^V Pain grillé aux tomates fraîches, au basilic et à l'huile d'olive		12
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi, con antipasti Jambon de Parme Cavazzuti dop, 22 mois, avec hors d'œuvres italiens	21	28
Calamaretti alla griglia con insalatina di stagione Petits calmars grillés sur un lit de salade de saison		19
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano Fines tranches de bœuf cru marinés à l'huile d'olive, citron et copeaux de parmesan	22	29
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano, pinoli e noci ^V Salade de roquette aux écailles de parmesan, pignons et noix		15
Insalata mista o verde di stagione ^{V+} Salade mêlée ou verte de saison		10

Minestra

Vellutata alla zucca con funghi misti di stagione ^V Velouté à la courge avec champignons mélange		12
--	--	----

Primi piatti – Pasta fatta in casa e risotto

Linguine alle vongole veraci Linguine aux palourdes, ail, persil et huile d'olive	28
Tagliatelle ai funghi porcini, salsiccia e pomodorini Tagliatelles aux bolets frais, saucisse et petites tomates aux herbes et vin blanc	30
Mezzelune al pecorino di Pienza e pinoli ^v Ravioli en demi-lune farcis au fromage de brebis toscan et pignons	28
Risotto al vino Nobile con costatine d'agnello al rosmarino Risotto au vin rouge «Nobile» avec côtes d'agneau au romarin	36

Piatti vegani

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{v+} Spaghetti à l'ail, huile d'olive et piments	25
Funghi misti trifolati con polenta ^{v+} Poêlé de champignons sur lit de polenta	27

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

Secondi piatti

Sogliola intera al forno con burro al limone, risotto e spinaci Sole entière au four et beurre au citron avec risotto et épinards	54
Polipo in guazzetto alla marinara con spaghetti all'aglio Poulpe cuit à basse température dans un bouillon tomatée à la marinère avec spaghetti à l'ail, huile d'olive et piments	38
Filetto di manzo «Rossini» al marsala e tartufo con risotto e spinaci Tournedos de bœuf et foie gras poêlée et sauce à la truffe déglacée au marsala avec risotto au parmesan et épinards	54
Scaloppine di vitello al limone con tagliolini al burro e spinaci Escalopes de veau au citron avec fines nouilles au beurre et épinards	42

Classici della cucina italiana

Ossobuco di vitello con gremolata (350 g) e polenta Ossobuco de veau citronné (350 g) accompagné de polenta	36
Tagliata di manzo su letto di rucola e parmigiano con patatine al forno Entrecôte de bœuf sur lit de roquette e parmesan avec pommes de terre au four	44

Contorni

Spinaci ^{V+} Epinards	8
Verdura alla griglia ^{V+} Légumes grillés	8

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

Per i bambini

Les enfants aussi peuvent découvrir la diversité de la cuisine italienne.

Ils peuvent choisir 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

dans la cuisine

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi

Toutes les pâtes sont fraîchement préparées tous les jours,
à part les spaghetti de blé dur – Barilla.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

à la 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/868/10.20