



### Apéritif

**Focaccia** au romarin 18.-, avec bresaola **ou** charcuterie italienne 26.-

**Les huîtres** (origine et catégorie selon l'arrivage) 7.50- la pièce

**Les Sardines** à l'huile d'olive vierge extra,

Toasts de pain de seigle aux céréales et beurre à l'estragon 18.-CHF

### Entrées

**Carpaccio de bœuf suisse fumé au bois de cerise,** 26.-

*Fleur de Capres de Pantelleria, topinambours rôtis et café*

**Soupe d'oignons caramélisés,** 24.-

*Tartare de Langoustines, poivre de Sichuan*

**Œuf Parfait de la ferme Stadler,** 23.-

*Mousseline Parmentière, melanosporum en fines lamelles*

**Puntarella,** 21.-

*Avec vinaigrette aux anchois **ou** vinaigrette au citron, copeaux de parmesan*

**Poulpe grillé,** 27.-

*Salsa Romesco (crème légère de poivrons, tomates et amandes rôties), chips de jambon croustillant, émulsion au persil*

### Primi

**Linguine Afeltra au Homard,** 58.-

*Tomates del Piennolo, parfumées au basilic.*

**Risotto acquarello,** 42.-

*aux oranges Tarocco, carpaccio de Crevettes rouges de Sicile*

**Spaghettoni frais curcuma et poivre,** 28.-

*Confit d'oignons rouges, Pancetta croustillante, tomates confites et espuma de Pecorino*

**Agnolottini del plin,** 33.-

*farcis au confit de canard, trévisane tardive, émulsion de choux-fleurs*

**Tagliolini aux Sardines façon Sicilienne,** 32.-

*ignons de pins, raisin secs, Fenouil de Montagne sauvage, chapelure parfumée aux herbes et ail*

**Orecchiette di grano arso,** 30.-

*Pesto de roquette aux amandes, burrata et Thon frais*

### Secondi

**Filet de bœuf Suisse rassie,** 62.-

*Sauce aux morilles, rösti de pomme de terre à l'estragon*

**Foie de veau suisse à la vénitienne** 42.-

*Oignon perlé confit, mousseline de carottes, jus de veau au Marsala*

**Pave de bar,** 50.-

*aux artichauts de Sardaigne, émulsion au vin blanc-*

**Filet de Sole poêlé meunière** 62.-

*Salpicon de fenouil et céleri, infusion de livèche*

**Pavé de Maigre Sauvage** 40.-

*Zuppetta de coques et pois cicerchie au curry rouge*

## Les plats à partager

### Poissons selon arrivage :

*Loup entier rôti au four, légumes de saison et mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive 130.-CHF/ 2 pers.*

### Sélections du boucher :

*Côte de Bœuf, sélection de la boucherie de Molard*

160.-CHF/ 2 pers.

*Le Poulet fermier suisse rôti,*

*farce au citron confit et herbes, salade et pommes sautées*

96.-CHF/ 2 pers.

## En Accompagnement de vos plats...

*Pomme Purée à l'huile d'olive.*

10.-

*Pommes de Terre sautées au romarin.*

10.-

*Panaché de légumes de Saison.*

10.-

*Salade sucrine.*

10.-

*Sauté d'artichauts*

25.-

## Les PIZZA d'auteur

*Notre pâte à Pizza est élaborée avec minutie, composée d'un mélange de farines moulues à la pierre selon la tradition et nourrie d'un Levain Maison entretenu par nos soins*

### **MOZZARELLA**

23.-

*Base Fior di latte, tomate, pomodorini confites et Nodini di Mozzarella, basilic*

### **SALENTINA**

30.-

*Base Fior di latte, crème de tomates jaunes, Capocollo di Martina Franca e pomodorini, Burrata.*

### **LE LANGHE**

35.-

*mozzarella fior di latte, robiola, poivre et Truffe melanosporum*

### **IBERICA**

37.-

*mozzarella fior di latte, artichauts, paleta Belota Iberica*

## Les Desserts

*Nos pâtisseries sont faites maison et tous les jours*

*Vous l'avez vu en entrant et ne pensez plus qu'à lui ? Réserver-le nous !*

**Le chariot de desserts**

14.-/pers.

**Les glaces artisanales**

5.-/boule

nos prix sont en Chf et TTC,

Notre personnel se tient à votre disposition en ce qui concerne les allergènes éventuels.

**Pour les épicuriens, le Chef vous a préparé un Menu Dégustation  
avec les meilleurs produits du moment.**

**Nous disposons également pour des repas plus gourmets, en famille ou entre collègues,  
à partir de 8 personnes, d'une table d'hôtes avec vue sur les cuisines.**

**Merci de vous renseigner auprès du personnel de salle pour toute réservation.**