

NOS GLACES & SORBETS MAISON

‘Sundae Italiano’ aux noisettes caramélisées <i>Vanilla ice cream, cocoa sauce, caramelised hazelnuts</i>	18
Glace Pistache & huile d’olive extra vierge <i>Pistachio ice cream served with extra virgin olive oil, sea salt</i>	18
Affogato au café <i>Creamy anilla ice cream with a shot of espresso</i>	16
Coupe Chartreuse <i>Chartreuse ice cream, drizzled with green Chartreuse</i>	24
Coupe Colonne <i>Lemon sorbet, drizzled with Belvedere Vodka</i>	24
Coupe Vigneronne <i>Vanilla ice cream, sorbet, blackcurrent Liquor, Grappa</i>	20
Les Glaces & Sorbets	1 boule/scoop 7 2 boules/scoops 12 3 boules/scoops 16

Glaces : vanille, pistache, yaourt, café, Chartreuse
Sorbets : Fraise, citron, cacao, sorbet du moment

DESSERTS

Tiramisu <i>Mascarpone cream, coffee, biscuit</i>	16
Tarte au citron, sorbet citron <i>Lemon pie, preserved lemon compote, lemon sorbet</i>	16
‘Pastiera Napoletana’, glace yaourt <i>Traditional Neapolitan tart with ricotta and citrus, yogurt ice cream</i>	16
Salade de fruits rouges <i>Mixed red berries, strawberry coulis, sorbet of the season</i>	18

Provenance de nos pâtes : Antico Pastificio Rosetano Verrigni – Abruzzo
Provenance des riz : Azienda Agricola Zaccaria – Riso di Baraggia DOP – Piemonte
Origine des poissons : Bar : Grèce ; Bar sauvage : FR Atl. N-E FA027.VII et VIII ; Sole : FR Atl. N-E FA027.VII
Origine des viandes : Bœuf : Suisse; Veau : Suisse; Pintade : Suisse – France ; Fassona : Italie
Pays de production du pain : Suisse, France

Prix en CHF, taxes et service compris.



APERITIFS - COCKTAILS

Champagne Deutz (Coupe)	25	Americano Sbagliato	16
Americano	14	Bellini	16
Apérol Spritz	16	Negroni	18
Campari Spritz	16	Gin & Tonic Romarin	18
Suze Spritz	16	Old Fashioned ‘Noisette’	18
Hugo Spritz	18	Moscow Mule	16
Crodino Spritz (0 Alcool)	14	Margarita	16

PIZZA & FOCCACIA À PARTAGER

Focaccia Romarin (vg) <i>Thin focaccia bread with rosemary</i>	16
Focaccia Tomate (vg) <i>Thin focaccia bread with tomato sauce</i>	16
Pizza Marinara <i>Pizza with tomato sauce, anchovies, olive oil, oregano</i>	22
Focaccia au ‘Crudo’ de Thon <i>Thin focaccia bread topped with raw tuna & pistacchio</i>	48
Focaccia à la Bresola <i>Thin focaccia bread topped Breasola, mozzarella, basil</i>	24
Focaccia Prosciutto & truffe <i>Thin focaccia bread topped truffled pecorino & ham, mozzarella</i>	44

Prix en CHF - TVA (8.1%) comprise.

VG : Plats végétarien / vegetarian dishes

En cas d’allergies ou d’intolérances, veuillez-vous adresser
à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller
et de vous proposer des alternatives adaptées

If you have any allergies or dietary restrictions,
our staff will be delighted to assist you and suggest suitable alternatives

ANTIPASTI - SALADES

Gnocco fritto <i>Italian puff bread</i>	12
Filets d’anchois de Sicile <i>Anchovies from Sicily</i>	14
Bergamino di bufala, huile d’olive vierge extra aux Herbes <i>Slices of creamy buffalo milk cheese, thyme infused olive oil</i>	18
La Caprese <i>Mozzarella di bufala, cherry Tomatoes and basil</i>	26
Prosciutto Toscano de la ‘Marcelleria Falorni’ <i>Artisanal cured ham</i>	30
Artichauts ‘alla Giudia’, sauce pecorino, bagna cauda <i>Crispy artichokes, pecorino romano sauce, bagna cauda</i>	36
Vitello tonnato <i>Veal in Tuna Sauce</i>	Entrée 38 / Plat 52
Coeur de laitue, pastèque & ‘pecorino primo sale’ <i>Lettuce Hearth, grilled watermelon, pecorino primo sale cheese</i>	28
Salade de pousses d’épinards & légumes grillés, pignons <i>Baby Spinaches, grilled vegetables, parmesan, pesto, pine nuts</i>	26
Salades de tomates, espuma de panzanella <i>Tomato salad with Panzanella foam</i>	28

CRUS

Carpaccio de langoustines <i>Raw Langoustines, side of watermelon & mint dressing</i>	56
Gambero rosso <i>Raw red prawn, extra virgin olive oil</i>	52
Carpaccio de bar mariné à l’huile de persil & citron <i>Raw seabass, lemon & parsley oil, lampascioni</i>	38
Carpaccio de boeuf, stracciatella, figues, amandes <i>Raw Beef, stracciatella, figs, almonds</i>	Entrée 38 / Plat*65

LES GRANDES PIÈCES POUR 2

‘CÔTE DE VEAU MATUREE’
(Min 600 gr)
Avec Salade et Pommes de terre rôties
Dry-aged Swiss veal chop for two with salad & roasted potatoes
155 / pièce

‘BAR EN CROÛTE DE SEL’
(Pré-commande 24H)
Avec salade et pommes de terre rôties
Salt baked whole sea bass for two, salad & roasted potatoes
170 / pièce

PASTA ‘SIGNATURES’

Paccheri à la sauce tomate montée au parmesan 30 mois <i>Tube-shaped pasta, tomato sauce with 30-month aged parmesan</i>	28
Panzerotti ‘Carugati’ à la Ricotta et aux Epinards (vg) <i>Thin crepes filled with ricotta and spinach, golden-baked in the oven</i>	36
Tagliatelles au citron & Langoustines mi-cuites <i>Lemon tagliatelle, half-cooked langoustines</i>	52
Maltagliati au ragù de veau <i>Homemade pasta, veal ragù, parmesan cream, veal gravy</i>	Entrée 34 / Plat 42
Spaghetti ‘alle vongole’ <i>Supplément Poutargue / Add Bottarga +12</i>	38

[Pâtes sans gluten disponibles sur demande | Gluten-free pasta available upon request]

VIANDES - POISSONS

Pavé de bar sauvage, packchoï, coulis végétal à la citronnelle <i>Roasted Wild Seabass, bok choy, lemongrass & lettuce coulis</i>	56
Scaloppine al Limone * <i>Panseared veal, jus with lemon, Rosemary baby potatoes</i>	56
Tagliata de Bœuf * <i>Dry-aged Swiss beef, aragula, parmesan</i>	60
Côte de veau ‘alla Milanese’, tomates & roquette * <i>Milanese style bone-in veal chop</i>	75 1/2 Portion 40
Supplément Taleggio / Add Melted Cheese + 8	
Poisson entier selon arrivage <i>Whole market fish – subject to availability</i>	Prix du Jour

* Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre rôties
Our meat dishes are served with roasted potatoes

SUPPLÉMENTS GARNITURES

Salade verte	10	Caponata Sicilienne	12
Pommes de terres rôties	10	Tagliatelles Maison	12
Frites	10		

Prix en CHF, taxes et service compris.