



LA CARTE À L'EMPORTER

- TAKE AWAY MENU -

ANTIPASTI & SALADES | APPETIZERS & SALADS

Soupe du Jour <i>Soup of the day</i>	20
Gnocco fritto <i>Italian puff bread</i>	12
Filets d'anchois de Sicile <i>Anchovies from Sicily, toasted bread & butter</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' (vg) <i>Lettuce hearth, grilled watermelon, pecorino primo sale cheese</i>	28
Salade de pousses d'épinards & légumes grillés, pignons (vg) <i>Baby spinaches, grilled vegetables, parmesan, pesto, pine nuts</i>	26
Salades de tomates, espuma de panzanella (vg) <i>Tomato salad with Panzanella foam</i>	28

CRUS | RAWS DISHES

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

*Accompagné de pommes de terre rôties | served with roasted potatoes



LA CARTE À L'EMPORTER

- TAKE AWAY MENU -

PÂTES 'SIGNATURES' | SIGNATURE PASTA

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

VIANDES & POISSONS | MEAT & FISH

Pavé de bar sauvage, packchoï, coulis végétal à la citronnelle	56
<i>Roasted wild Seabass, bok choy, lemongrass & lettuce coulis</i>	
Scaloppine al Limone *	56
<i>Pan-seared veal, jus with lemon, Rosemary baby potatoes</i>	
Tagliata de Bœuf *	60
<i>Dry-aged Swiss beef, aragula, parmesan</i>	
Côte de veau 'alla Milanese', tomates & roquette *	75
<i>Milanese style bone-in veal chop</i>	1/2 Portion 40
Supplément Taleggio / Add melted Italian cheese + 8	
Sole grillée Ou Meunière (selon arrivage) *	86
<i>Whole market fish - subject to availability</i>	
Osso Bucco pour 2 personnes * (pré-commande 72H)	145
<i>Osso Bucco style braised veal for 2</i>	

* Accompagnées de pommes de terre rôties Served with roasted potatoes

SUPPLÉMENT GARNITURES | ADDITIONAL SIDES

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



LA CARTE À L'EMPORTER

- TAKE AWAY MENU -

NOS DESSERTS EN GRAND FORMAT | DESSERTS TO SHARE

Notre tiramisu en format sur-mesure Pré-commande 48h <i>Custom-sized version of our traditional tiramisu</i>	14 / pers.
Mille-feuille Vanille & fruit de saison Pré-commande 48h <i>Custom-sized vanilla & seasonal fruit mille-feuille</i>	16 / pers.
Vacherin 'Sur-Mesure' Pré-commande 48h <i>Tailor-made Vacherin (your choice 2 flavors and size)</i>	16 / pers.
La tarte au citron pour 6 à 8 personnes <i>Whole lemon tart to share (6 to 8 guests)</i>	65
La tarte au chocolat pour 6 à 8 personnes <i>Whole chocolate tart to share (6 to 8 guests)</i>	65
Pasteria Napolitaine <i>Whole traditional Neapolitan tart with ricotta & citrus to share (8 guests)</i>	85

GLACES & SORBETS MAISON ICECREAMS & SORBETS

Pot 350 ml 35

Pot 1L 75

Nos glaces :

Vanille, pistache, yaourt, café

Nos sorbets :

Fraise, citron, cacao, sorbet du moment

DESSERTS INDIVIDUELS | DESSERTS

Tiramisu <i>Traditional tiramisu (alcohol free)</i>	16
Tarte au citron, sorbet citron <i>Lemon pie</i>	16
'Pastiera' Napolitaine <i>Neapolitan tart with ricotta</i>	16
Salade de fruits rouges <i>Mixed red berries, strawberry coulis</i>	18

Prix en CHF - TVA (2,5%) 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*



PIZZA À L'EMPORTER

- OUR TAKE AWAY PIZZA MENU -

PIZZA BASE TOMATE | Tomato-based pizza

Margherita (vg) Mozzarella fior di latte, basilic <i>Mozzarella fior di latte, basilic, Fior di latte mozzarella, basil</i>	18
Marinara Anchois, huile d'olive, origan <i>Anchovies, olive oil, oregano</i>	22
Regina Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, origan <i>Fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham, oregano</i>	26
Napoletana Mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, olives 'taggiasche', câpres <i>Fior di latte mozzarella, Sicilian anchovies, taggiasca olives, capers</i>	24
Parma Mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, parmesan <i>Fior di latte mozzarella, 24-month aged parma ham, aragula, parmesan</i>	28
Calzone Mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, origan <i>Fior di latte mozzarella, boiled ham, mushrooms, oregano</i>	28
Siciliana Thon à l'huile, olives 'taggiasche', câpres, origan <i>Fior di latte mozzarella, tuna, capers, oregano</i>	22
Caprina (vg) Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, aubergines, Parmesan, basilic <i>Fior di latte mozzarella, roasted eggplant, parmesan, basil</i>	30
4 Stagioni Mozzarella fior di latte, artichauts, champignons, jambon cuit, origan <i>Fior di latte mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, oregano</i>	28
Diavola Mozzarella fior di latte, salami piquant, origan <i>Mozzarella fior di latte, spicy salami, oregano</i>	26
Végétarienne Mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, artichauts, champignons, roquette <i>Mozzarella fior di latte, eggplant, zucchini, artichokes, mushrooms, aragula</i>	26

PIZZA BASE BLANCHE | White-based pizza

5 Formaggi (vg)	28
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta, fromage de chèvre <i>Fior di latte mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, goat cheese</i>	
Nerano (vg)	28
Mozzarella fior di latte, crème de courgette, courgettes grillées, provolone, basilic <i>Fior di latte mozzarella, cream of zucchini, grilled zucchini, provolone, basil</i>	
Bresaola	32
Ricotta, bresaola, roquette, basilic, zestes de citrons <i>Fior di latte mozzarella, bresaola, aragula, basil, lemon zests</i>	
Crudo di Tonno	48
Stracciatella de burrata, tartare de thon, pistaches de Bronte, piment crusco <i>Burrata stracciatella, row tuna, Bronte pistachios, peperone crusco</i>	
Culatello	38
Culatello di Zibello, burrata entière, moût de raisin cuit <i>Culatello ham, whole burrata cheese, mosco cotto</i>	
Supplément Truffe d'été / Add summer truffle	+22

FOCACCIA

Focaccia Romarin (vg)	16
<i>Focaccia bread with rosemary</i>	
Focaccia Tomate (vg)	16
<i>Focaccia bread with tomato sauce</i>	
Focaccia au 'Crudo' de Thon	48
<i>Focaccia bread topped with raw tuna & pistacchio</i>	
Focaccia Bresaola, mozzarella & basilic	24
<i>Focaccia bread topped Breasola, mozzarella, basil</i>	
Focaccia Jambon Prosciutto & truffe	44
<i>Focaccia bread topped with truffled pecorino & ham, mozzarella</i>	

Prix en CHF - TVA (2,5%) 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*