



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
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 chocolat, glace noisette <i>Chocolate & hazelnut tart, hazelnut ice cream</i>	16
‘Pastiera Napoletana’, glace yaourt <i>Traditional Neapolitan tart with ricotta and citrus, yogurt ice cream</i>	16
Baba au rhum & aux agrumes <i>Rum baba, citrus, dark rum whipped cream</i>	18
Poires pochées au vin rouge, glace vanille <i>Red wine poached pears with vanilla ice cream</i>	18

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
Pizza al Tartufo (vg) <i>Pizza with seasonal truffle, mozzarella fior di latte, fontina</i>	Nous consulter

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

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 ; faisan : France
Pays de production du pain : Suisse, France

Prix en CHF, taxes et service compris.

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
Soupe du moment <i>Seasonal soup</i>	22
Tomme du Piémont grillée, betteraves rôties, vinaigrette cassis <i>Grilled cheese from Piedmont, roasted beetroot, blackcurrant dressing</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, kaki grillé & ‘pecorino primo sale’, noix <i>Lettuce Hearth, grilled persimmon, Itatian cheese, taosted walnuts</i>	28
Salade d’artichauts crus & endives, tuile de pain Sarde, parmesan <i>Raw artichoke salade, endives, bread tiles</i> <i>Pourtague à la place du Parmesan / Bottarga instead of Parmesan +6</i>	36

CRUS

Gambero rosso <i>Italian 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 aux champignons du moment <i>Raw Beef carpaccio, mushroom cream, mushroom crisps</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’ & RISOTTO

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 épinards (vg) <i>Thin crepes filled with ricotta and spinach, golden-baked in the oven</i>	36
Roulé de pappardelle farcie au faisan <i>Pappardelle stuffed with pheasant, meat jus and parmesan cream</i>	38
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 +8</i>	38
Risotto ‘Minute’ au safran & au ris de veau (min 20 minutes) <i>Saffron risotto cooked ‘à la minute’, veal sweetbreads, cocoa-infused meat jus</i>	38

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

VIANDES - POISSONS

Pavé de bar côtier, cardons, salicorne, émulsion artichauts <i>Roasted Seabass, cardoon, samphire, artichoke emulsion</i>	56
Scaloppine al Limone * <i>Panseared veal, jus with lemon, Rosemary baby potatoes</i>	56
Filet de Bœuf, champignons, crémeux potimarron, jus au cassis <i>Beef filet, mushrooms, butternut squash mousseline, jus au cassis</i>	60
Côte de veau ‘alla Milanese’, tomates & roquette * <i>Milanese style bone-in veal chop</i> Supplément Fontina / Add Melted Fontina Cheese + 8	75 1/2 Portion 40
Poisson entier selon arrivage <i>Whole market fish – subject to availability</i>	Prix du Jour

*Plats accompagnées de pommes de terre rôties
/ served with roasted potatoes

SUPPLÉMENTS GARNITURES

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

Prix en CHF, taxes et service compris.