

DESSERTS, GLACES & SORBETS MAISON

LE CHARIOT DE DESSERTS Notre sélection de desserts servis en salle	16 24
TIRAMISU Crème mascarpone, café, biscuit	16
‘SUNDAE ITALIANO’ Glace vanille ‘à la minute’, sauce cacao, noisettes caramélisées	18
GLACE PISTACHE & HUILE D’OLIVE EXTRA VIERGE Glace pistache ‘à la minute’, huile d’olive vierge extra, fleur de sel	18
AFFOGATO AU CAFÉ Glace vanille ‘à la minute’, espresso	16
COUPE CHARTREUSE Glace à la Chartreuse verte, arrosée de Liqueur Chartreuse	24
COUPE COLONNEL Sorbet citron, arrosé de Vodka Belvedere	24
LES GLACES & SORBETS	1 boule 8 2 boules 15 3 boules 19

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



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 ; Seriole : Danemark ; Thon : Vietnam ; 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



En cas d’allergies ou d’intolérances,
veuillez-vous adresser à notre personnel qui se fera un
plaisir de vous proposer des alternatives adaptées

Prix en CHF, taxes et service compris.

Cocktails

GIN TONIC ROMARIN Gin Tanqueray infusé au romarin, Fever tree tonic 18
BELLINI Purée de pêche, prosecco 16
NEGRONI Gin Tanqueray, Campari, vermouth rouge 18
OLD FASHIONED 'NOISETTE' Bourbon Wild Turkey, liqueur noisette, bitter 18
CRODINO SPRITZ (Sans Alcool) Crodino, eau gazeuse, basilic 14

Gnacca frita

PETITS BEIGNETS
DE PAIN SOUFFLÉ,
SPÉCIALITÉS DU
NORD DE L'ITALIE
14



végétarien

*M/P: Prix selon le cours

Suggestions

CHAQUE SEMAINE LE CHEF MATTEO GUIDA
VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS AU FIL
DES SAISONS ET DE SES INSPIRATIONS.

FOCACCIE & PIZZE

FOCACCIA AL ROSMARINO	16
Focaccia fine au romarin	
FOCACCIA POMODORO	16
Focaccia fine à la sauce tomate	
PIZZA CARBONARA	30
Mozzarella fior di latte, crème au pecorino romano, guanciale, jaune d'oeuf confit	
PIZZA CHEVAL BLANC	30
Mozzarella di bufala, anchois, peperone crusco, basilic	

ANTIPASTI & SALADES

ANCHOIS DE SICILES	14
Servis avec un filet d'huile d'olive et toasts de pain grillé	
LA CAPRESE	Petit 24 Grand 36
Tomates datterino, mozzareline de bufflone, coulis de tomate fraîches, basilic	
PROSCIUTTO TOSCANO	30
Jambon cru artisanal par la maison 'Macelleria Falorni'	
SALADE DE SAISON	26
Consultez notre carte des suggestions	
SALADE D'ARTICHAUTS CRUS	
Artichauts crus et endives émincées, tuiles de pain Sarde	
Avec Copeaux de Parmesan	36
Avec Poutargue	42
ARTICHAUTS 'ALLA GIUDIA'	36
Artichauts poivrades croustillants, sauce au pecorino romano, bagna cauda	
VITELLO TONNATO	Petit 38 Grand 52
Fines tranches de veau, sauce au thon	
CARPACCIO DE 'GAMBERO ROSSO'	52
Les fameuses gambas rouges en fines tranches, huile d'olive extra vierge	

SOUPE & PASTA 'SIGNATURES'

SOUPE DU MOMENT	22
Nous consulter	
PACCHERI AL POMODORO	30
Les fameuses pâtes en forme de tube, sauce tomate onctueuse montée au parmesan affiné 24 mois	
MALTAGLIATI AU 'RAGÙ'	Entrée 36 Plat 44
Pâtes vertes 'maison', ragout de veau, jus de veau, fondue de parmesan	
PANZEROTTI 'CARUGATI'	34
Crêpes fines farcies à la ricotta citronnée et aux épinards, gratinées au four	
RISOTTO DU MOMENT	M/P*
Consultez notre carte des suggestions	

VIANDES & POISSONS

PAVÉ DE BAR CÔTIER	56
Pavé de bar rôti, sauce & garniture du moment (nous consulter)	
POISSON ENTIER	M/P*
Selon arrivage (nous consulter)	
SCALOPPINE AL LIMONE	58
Fines escalopes de veau poêlées, jus de veau citronnée, Servies avec pommes de terre rôties au romarin	
LA COTELETTA 'ALLA MILANESE'	
Notre belle côte de veau panée à la milanaise, roquette & tomates, Servie avec pommes terres rôties au romarin	Entière 80
Supplément Taleggio fondu + 8	1/2 Portion sans os 45

Les Grandes Pièces pour 2

BAR ENTIER EN CROÛTE DE SEL (PRÉ-COMMANDE 24H)	185 / pièce
Servi avec salade et pommes de terre rôties au romarin	
LA PIÈCE DU BOUCHER	M/P*
La sélection du chef du moment. Servie avec salade et pommes de terre rôties au romarin	

Garnitures

Salade verte, vinaigrette balsamique 10
Légumes grillés de saison 12
Pommes de terre rôties au romarin 10
Tagliatelles maisons 12
Frites 10
Epinards 12