

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
Sorbetes : 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 ; Bar sauvage : FR Atl. N-E FA027.VII et VIII ; Sole : FR Atl. N-E FA027.VII
Origine des viandes : Bœuf : Suisse ; Côte de Boeuf : Espagne ; Boeuf Chianina : Italie ; Veau : Suisse;
Volaille : Suisse – France.
Pays de production du pain : Suisse



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

Prix en CHF, taxes et service compris.

FOCACCIE & PIZZE			SOUPE & PASTA ‘SIGNATURES’		
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	FOCACCIA AL ROSMARINO 🌿 Focaccia fine au romarin	16	SOUPE DU MOMENT Nous consulter		22
	FOCACCIA POMODORO 🌿 Focaccia fine à la sauce tomate	16	PACCHERI AL POMODORO 🌿 Les fameuses pâtes en forme de tube, sauce tomate onctueuse montée au parmesan affiné 24 mois		30
	PIZZA CARBONARA Mozzarella fior di latte, crème au pecorino romano, guanciale, jaune d’oeuf confit	30	MALTAGLIATI AU ‘RAGÙ’ Pâtes vertes ‘maison’, ragout de veau, jus de veau , fondue de parmesan	Entrée 36 Plat 44	
	PIZZA CHEVAL BLANC Mozzarella di bufala, anchois, peperone crusco, basilic	30	PANZEROTTI ‘ CARUGATI’ 🌿 Crêpes fines farcies à la ricotta et aux épinards, béchamel légère tomatée, gratiné au four		34
			SPAGHETTO ‘AOP’ & TARTARE DE LANGOUSTINE Spaghetti de la Maison Verrigni, ail, huile d’olives et ‘pepperoncino’ frais, langoustine crues		45
ANTIPASTI & SALADES			RAVIOLE DE BOEUF AU SAFRAN & FOIE GRAS Raviole farcie au boeuf braisé, glacé au safran, escalope de foie gras poelée, jus de viande		38
	ANCHOIS DE SICILES Servis avec un filet d’huile d’olive et toasts de pain grillé	14	VIANDES & POISSONS		
	MOZZARELLA & CAPONATA 🌿 Caponata Sicilienne servie froide, mozzarella de bufflone, coulis de tomate fraîches, basilic, pignons	26	FILET DE DORADE DE MEDITERRANEE Le filet de dorade snacké, sauce & garniture du moment (nous consulter)	56	
	PROSCIUTTO TOSCANO Jambon cru artisanal par la maison ‘Macelleria Falorni’	30	POISSON ENTIER Selon arrivage (nous consulter)	M/P*	
	SALADE D’ARTICHAUTS CRUS 🌿 Artichauts crus et endives émincées, parmesan, tuiles de pain Sarde <i>Avec Poutargue +6</i>	36	SCALOPPINE AL LIMONE Fines escalopes de veau poêlées, jus de veau citronné, Servies avec ‘chips’ de pommes de terre au romarin	58	
	ARTICHAUTS ‘ALLA GIUDIA’ Artichauts poivrades croustillants, sauce au pecorino romano, bagna cauda	36	LA COTOLETTA ‘ALLA MILANESE’ Notre belle côte de veau panée à la milanaise, roquette & tomates, Servie avec chips de pommes terres au romarin	80 45	
	VITELLO TONNATO Fines tranches de veau, sauce au thon	Petit 38 Grand 52	<i>Entière</i> <i>½ Portion sans os</i> <i>Supplément Taleggio fondu + 8</i>		
	CARPACCIO DE ‘GAMBERO ROSSO’ Les fameuses gambas rouges de Sicile en fines tranches, huile d’olive extra vierge	52	Les Grandes Pièces pour 2		
	CRUDO DE SÉRIOLE Coulis de tomates acidulé, huile de cébette	38	BAR ENTIER EN CROÛTE DE SEL (PRÉ-COMMANDE 24H) Servi avec salade et pommes de terre rôties au romarin	185 / pièce	
	SALADE VERTE ‘GRTA’ & PRIMO SALE 🌿 Salade du canton de Genève, vinaigrette du moment, fromage Sicilien râpé (brebis)	24	LA PIÈCE DU BOUCHER La sélection du chef du moment. Servie avec salade et pommes de terre rôties au romarin	M/P*	
	CARPACCIO DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS Le filet en fines tranches, sauce aux champignons, jaune d’oeuf confit, roquette	38			
Gracca fritta PETITS BEIGNETS DE PAIN SOUFFLÉ, SPÉCIALITÉS DU NORD DE L’ITALIE 14 🌿 végétarien *M/P: Prix selon le cours			Garnitures Salade verte, vinaigrette balsamique 10 Légumes rôtis de saison 12 Chips de Pommes de terre au romarin 10 Tagliatelles 12 Frites 10 Epinards 12		