

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.

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 fritta

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

14



végétarien

*M/P: Prix selon le cours

Suggestions

CHAQUE SEMAINE LE CHEF 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

MOZZARELLA & CAPONATA 26
Caponata Sicilienne servie froide, mozzarella de
bufflone, coulis de tomate fraîches, basilic, pignons

PROSCIUTTO TOSCANO 30
Jambon cru artisanal par la maison 'Macelleria Falorni'

SALADE D'ARTICHAUTS CRUS 36
Artichauts crus et endives émincées, tuiles de pain Sarde
Avec **Copeaux de Parmesan** 42
Avec **Poutargue**

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 de Sicile 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 citronné,
Servies avec pommes de terre rôties au romarin

LA COTOLETTA '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 rôtis
de saison
12

Pommes de terre
rôties au romarin
10

Tagliatelles
'maison'
12

Frites
10

Epinards
12

HOMEMADE DESSERTS, ICE CREAMS & SORBETS

DESSERT TROLLEY	16 24
Our selection of desserts, served tableside	
TIRAMISU	16
Mascarpone Cream, Coffee & Biscuit	
‘SUNDAE ITALIANO’	18
Freshly churned vanilla Ice Cream, with cocoa sauce and caramelized hazelnuts.	
GLACE PISTACHE & HUILE D’OLIVE EXTRA VIERGE	18
Freshly churned pistachio ice cream, with extra virgin olive oil and fleur de sel.	
AFFOGATO AU CAFÉ	16
Freshly churned vanilla ice cream, with espresso	
COUPE CHARTREUSE	24
Green Chartreuse Ice Cream, drizzled with Green Chartreuse liqueur.	
COUPE COLONNEL	24
Lemon sorbet, topped with Belvedere vodka.	

ICE CREAMS & SORBETS	1 scoop — 8
	2 scoops — 15
	3 scoops — 19

Ice Creams flavors : Vanilla, Pistachio, Yogurt, Coffee, Chartreuse
Sorbets flavors : Strawberry, Lemon, Cocoa



ENGLISH MENU

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.



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

Cocktails

ROSEMARY GIN TONIC
Rosemary infused Tanqueray Gin,
fever tree tonic
18

BELLINI
Peach puree, prosecco
16

NEGRONI
Tanqueray gin, Campari,
red vermouth
18

OLD FASHIONED 'HAZELNUT'
Wild turkey bourbon,
Frangelico liquor, bitters
18

CRODINO SPRITZ (NON-ALCOHOLIC)
Crodino, sparkling water, fresh basil
14

Gnacca fritta

SMALL PUFFED
BREAD FRITTERS,
NORTHERN ITALIAN
SPECIALTY

14

 vegetarian

DAILY SPECIALS

Each week, our Chef offers his suggestions,
inspired by the seasons and his creativity.

FOCACCIE & PIZZE

FOCACCIA AL ROSMARINO 16
Thin focaccia bread with rosemary

FOCACCIA POMODORO  16
Thin focaccia bread with tomato sauce

PIZZA MARINARA  24
Pizza dough with tomato sauce, anchovies, olive oil, oregano

ANTIPASTI & SALADS

SICILIAN ANCHOVIES 14
Served with a drizzle of olive oil and toasted bread

CAPONATA SALAD & MOZZARELLA  26
Sicilian caponata with mediteranean vegetables, buffalo
mozzarella, fresh tomato coulis, basil

PROSCIUTTO TOSCANO 30
Traditional artisanal cured ham from the renowned
Macelleria Falorni

SEASONAL SALAD  26
Please refer to your waiter for today's selection.

RAW ARTICHOKE SALAD  36
Raw artichokes and endive, with Sardinian bread crisps.
*With **parmesan shavings*** 42
*With **bottarga** (cured mullet roe)*

CARCIOFI 'ALLA GIUDIA' 36
Crispy baby artichokes, Pecorino Romano sauce,
and bagna càuda (cream of anchovies)

VITELLO TONNATO Small 38
Thinly sliced veal with tuna sauce Large 52

'GAMBERO ROSSO' CARPACCIO 52
Premium Mediterranean red shrimp, delicately sliced,
extra virgin olive oil

SOUP & SIGNATURE PASTA

SOUP OF THE DAY 22
Please ask for today's offering

PACCHERI AL POMODORO  30
The famous tube-shaped pasta, with a silky tomato sauce finished with 24-
month-aged Parmesan

MALTAGLIATI AU 'RAGÙ' 34 | 42
Homemade green pasta, veal ragù, veal jus, and Parmesan fondue

PANZEROTTI 'CARUGATI'  34
Delicate crêpes filled with lemon ricotta and spinach, oven-baked and
gratinated.

RISOTTO OF THE DAY M/P
Please refer to our specials menu

MEAT & FISH

COASTAL SEA BASS FILLET 56
Roasted sea bass fillet, sauce and garnish of the moment

WHOLE FISH M/P
Subject to market availability (please ask your server)

SCALOPPINE AL LIMONE 58
Delicately pan-seared veal escalopes, veal jus with lemon,
served with rosemary-roasted potatoes

LA COTELETTA 'ALLA MILANESE' 80
Our beautiful Milanese-style breaded veal chop, with arugula and
tomatoes, served with rosemary-roasted potatoes *Whole*
Add melted Taleggio +8 *Boneless ½ Portion* 45

Large Cuts for 2

WHOLE SEA BASS BAKED IN A SALT CRUST 185 per fish
(24-hour advance reservation required)
Served with a fresh salad and rosemary-roasted potatoes.

BUTCHER'S CUT M/P
The Chef's Current Selection
Served with salad and rosemary-roasted potatoes

Side Dishes

Green salad,
balsamic vinaigrette
10

Grilled seasonal
vegetables
12

Rosemary roasted
potatoes
10

Homemade
tagliatelle
12

Fries
10