



ANTIPASTI

Tartare di Tonno

Thon cru mariné, pickles, croûtons, pistaches

19.-

Paccheri fritti

Cylindres farcis à la ricotta et salami, pesto de basilic frais

14.-

Insalata mista

9.-

Polpette di Melanzane

Croquettes d'aubergine, saucisse épicée, coulis napolitain

15.-

Burrata del Capo

Crème de broccoli et anchois

16.-

Troccoli al Polpo

Poulpe mijoté aux tomates cerises, pâtes fraîches, menthe

30.-

Paccheri alla genovese

Ragoût d'agneau confit 8 heures, Grano Padano

32.-

Mafalde alla crema di Tartufo

Crème onctueuse à la truffe noire, champignons de Paris, Pecorino à la truffe

29.-

Tartare di Tonno

Thon cru mariné, pickles croquants, pistaches, croûtons

34.-

Branzino alla griglia

Loup de mer grillé, tomate, olive, basilic frais, riz Vénééré

30.-

Tagliata di entrecôte

Entrecôte de bœuf tranchée, roquette, Grana Padano, pommes frites fraîches

39.-

PIATTI

POSTRE

Tiramisù trevigiano

11.-

Crostatina Amalfitana

Tarte au citron, meringue napolitaine

12.-

Affogato al caffè

Fondant au chocolat 75%, glace chocolat, expresso corretto napoletano

10.-



Ce label certifie que les mets proposés sur notre carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine.

Critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs, Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Provenance de nos produits : Bœuf, veau, porc, poulet : Suisse

Thon : Pacifique, centre ouest - Éperlans : Turquie - Homard : Atlantique, nord-ouest

Charcuterie : Italie / Suisse



Tous nos prix sont en francs suisses TTC.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances à certains aliments, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos collaborateurs au moment de votre commande.

Loi sur les denrées alimentaires, indications obligatoires. Les 14 allergènes alimentaires les plus courants : **Arachide** : cacahuètes, huile d'arachide, mandelonas, protéines d'arachide... **Céleri** : céleri vert, céleri blanc, pied de céleri, feuille de céleri, céleri-rave (racine du céleri), graines de céleri... **Crustacés** : crevette, crevette rose, crabe, écrevisse, homard et langouste... **Fruits à coque** : amandes, noix, noix de pécan, noisettes, noix du Brésil, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia... **Gluten** : blé (sous toutes ses formes, y compris blé dur, semoule, épeautre, blé de Khorasan, petit épeautre), orge, seigle, avoine, malt, couscous... **Lactose** : lait de vache, brebis, chèvre (sous toutes ses formes), caséine (hydrolysat), caséinates, petit-lait (sous toutes ses formes), lactalbumine (phosphate), lactose, lactoferrine, lactoglobuline, protéines du lait. **Lupin** : farine de lupin, graines de lupin. **Mollusques** : palourde, coque, moule, pieuvre, huître, escargot, calmar, coquille Saint-Jacques... **Moutarde** : graines de moutarde, feuilles de moutarde, fleurs de moutarde, huile de moutarde, graines germées de moutarde, moutarde en poudre... **Œufs** : albumine/albumen, conalbumine, œuf (séché, en poudre, solide, jaune), globuline, lysozyme, ovalbumine, ovotransferrine, silico-albuminate, vitelline... **Poisson** : poisson et ses dérivés (sous toutes ses formes, par exemple farine, poudre, condiments... **Sésame** : benne (graines de benne, graines de beni), gingelly et huile de gingelly, graines diverses... **Soja** : sous toutes ses formes, par exemple albumine, fibre, farine, semoule de soja, lait de soja, noix, germes, huile), soja, graines de soja, protéines de soja (concentrées, isolées), protéines végétales texturées (TVP), edamame, tofu, lécithine de soja, okara... **Sulfites** : certaines boissons alcoolisées et non alcoolisées. **E220-228** (noms européens) : bisulfite ou métabisulfite de potassium, bisulfite de sodium, bisulfite ou métabisulfite, sulfites, agents de sulfitage, acide sulfureux, dioxyde de soufre.