



## Menu Dégustation

### *L'Entrée*

*Polenta croustillante au citron. Baccala Montecato à la Vénitienne*

### *Le Plat*

*Poêlée de Calamaretti et Gamberoni au piment, basilic et légumes de saison sautés*

### *Le Dessert*

*Crème brûlée chocolat et balsamique*

*50.- par personne*

*uniquement le soir*



## Gli antipasti | Les entrées | Starters

*Polenta croccante al limone, Baccala mantecato in stile Veneziano*

*Polenta croustillante au citron. Baccala Montecatò à la Vénitienne*

*Crispy lemon polenta, Venetian Baccala Montecatò*  
----- CHF 16.-

*Insalata César con pollo alla griglia e guanciale, scaglie di Reggiano*

*Salade César au poulet grillé et Guanciale, copeaux de Reggiano*

*Ceasar salad with grilled chicken and Guanciale, Reggiano Shavings*  
----- CHF 18.-

*Vitello tonnato con capperi filetti di alici marinate, chips di pane*

*Vitello tonnato à la fleur de câpres et filet d'anchois mariné, dentelles de pain croustillantes*

*Vitello tonnato with capers flower and marinated anchovy fillet, crispy bread laces*  
----- CHF 20.-

*Minestrone di verdura con olio Toscano e lardo di Colonnata*

*Minestrone de légumes à l'huile de Toscane et son lard de Colonnata*

*Vegetables minestrone with Tuscan oil and Colonnat-*  
----- CHF 16.-

*Insalata verde*

*Salade Verte*

*Green salad*  
----- CHF 5.-

*Insalata mista*

*Salade Mélée*

*Mixed salad*  
----- CHF 7.-

*Tentacoli di polpo croccanti, crema di patate ai capperi, corallo al nero di seppia, uovo in camicia*

*Tentacules de poulpe croquantes, crème de pomme de terre aux câpres, oeuf parfait et sa tuile à l'encre de seiche*

*Crispy octopus tentacle, potatoes and cappers cream, cuttlefish ink crispy tile, poched egg*  
----- CHF 22.-

*Bruschetta di fegato di pollo alla Toscana, mele arrostita con fichi di Calabria, insalatina*

*Bruschetta de foie de volaille à la Toscane, pommes Golden rôtie à la figue de Calabraise, jeune saladine*

*Bruschetta of poultry liver from Tuscany, roasted Golden apple with Calabrian fig, young salad*  
----- CHF 16.-

*Insalata di aragosta carciofini marinati, oilio di tartufo ed erbe selvatiche, vinaigrette al miele Xérés di Modena*

*Salade de homard de carciofini mariné, huile de truffes et herbes folles, vinaigrette au miel et Xérés di Modena*

*Lobster salad with marinated carciofini, truffles oil and wild herbs, honey dressing and sherry from Modena*  
----- CHF 26.-

### Les entrées à partager

*Pizza all'olio di oliva, rosmarino e fior di sale*

*Pizza huile d'olive, romarin, fleur de sel*

*Pizza with olive oil, rosemary and "fleur de sel"*  
----- CHF 12.-

*Panzerotto fritto alla mozzarella e pomodoro accompagnato di ventricina, prosciutto crudo, mozzarella di bufala*

*Chausson de pizza frit à la tomate et mozzarella, accompagné de salami piquant, jambon cru et buffala*

*Fried pizza with tomato and mozzarella, served with spicie salami, cured ham, and mozzarella*  
----- CHF 20.-



## Pasta & Risotti | Pâtes & Risotto | Pasta & Risotto

*Linguine al astice e tartufo*

*Linguine au homard et copeaux de truffe*

*Linguine and lobster with truffle*

----- CHF 26.-

*Spaghetti alla Carbonara tradizionale*

*Spaghetti à la carbonara traditionnelle avec guanciale et œuf (sans crème)*

*Spaghetti and egg based traditional carbonara sauce (without cream)*

----- CHF 20.-

*Paccheri in crema di ceci, cozze, gamberi e guanciale croccante*

*Paccheri à la crème de pois-chiches, moules, gambas et guanciale croustillant*

*Paccheri with chickpeas cream, mussels, prawns and crunchy guanciale bacon*

----- CHF 22.-

*Tagliatelle alla Bolognese di manzo e zafferano*

*Tagliatelles à la Bolognaise de boeuf et safran*

*Tagliatelle with saffron beef Bolognese*

----- CHF 18.-

*Linguine alle vongole, aglio e prezzemolo*

*Linguine aux vongoles, sauce à l'ail doux et persil*

*Linguini with vongoles, garlic and parsley*

----- CHF 24.-

*Crespelle alla zucca e cannella, besciamella al Taleggio, olio al tartufo*

*Crespelle à la courge et cannelle, béchamelle au Taleggio, huile de truffe*

*Crespelle stuffed with squash and cinnamon, Taleggio bechamelle creamy sauce, truffle oil*

----- CHF 22.-

*Ravioli fatti a mano, come una carbonara*

*Raviolis fait maison façon carbonara*

*Hand-made raviolis carbonara style*

----- CHF 22.-

*Tortellini della tradizione Bolognese, brodo di pollo, spuma di parmigiano e tartufo*

*Tortellini de la tradition Bolognaise et son consommé de volaille maison*

*Traditional tortellini from Bologna served in poultry consommé, parmigiano and truffle foam*

----- CHF 18.-

### Risotti

*Risotto ai porcini*

*Risotto aux bolets et vin jaune*

*Mushrooms and wine risotto*

----- CHF 25.-

*Risotto gorgonzola e barbabietola*

*Risotto à la betterave et sauce gorgonzola*

*Risotto with beetroot and gorgonzola sauce*

----- CHF 20.-

Pour les personnes intolérantes demander nos penne sans gluten.



## Le carni | Les viandes | Meats

*Saltinbocca di vitello con pomodori Datterino, mozzarella di Buffala, polenta croccante con olive Taggiasche e salsa alla salvia*

*Saltinbocca de veau aux tomates Datterino confites, mozzarella di Buffala, polenta croustillante aux olives Taggiasche et son jus à la sauge*

*Veal saltinbocca with candied tomatoes, mozzarella di Buffala, crispy polenta with Taggiasche olives, sage juice*

-----  
CHF 26.-

*L'agnello come un osso bucco, fettuccine alle verdure e suo fondo*

*Agneau comme Osso Bucco confit, fettuccine et légumes mijotés au jus*

*Lamb as an Osso bucco confit, fettuccine and stewed vegetables in juice*

-----  
CHF 30.-

*Tagliata di manzo Toscana, caviale di melanzane e involtini di zuccina dorata, salsa al balsamico*

*Tagliata de boeuf Toscan, caviar d'aubergines et roll de courgettes juste dorées, jus au balsamique*

*Tagliata of Tuscan beef, eggplant caviar and roll of zucchini just browned, balsamic juice*

-----  
CHF 32.-

*Piatto végétariano dello chef*

*Assiette végétarienne du chef*

*Chef's vegetarian dish*

-----  
CHF 18.-

## Il pesce | Les poissons | Fish

*Filetto d'orata, con cavolfiore saltato aglio e peperoncino, puréa di pastinaca al Barolo e burro alla Siciliana*

*Filet de dorade dorée, sommités de choux fleur rôties à l'ail et piment, crèmeux de panais au vinaigre Barolo, beurre battu Sicilien*

*Sea bream fillet, tops of cauliflower roasted with chili pepper and garlic, creamy parsnips in Barolo, Sicilian butter*

-----  
CHF 24.-

*Dentice croccante alla Siciliana, porcini, perri confit*

*Croustillant de Vivaneau à la Sicilienne, crèmeux de bolets et ses poireaux confits*

*Crispy Sicilian Vivano fillet, creamy boletus and candied leeks*

-----  
CHF 26.-

*Calamaretti e gamberoni al peperoncino, basilico e verdure di stagione*

*Poêlée de Calamaretti et Gamberoni au piment, basilic et légumes de saison sautés*

*Stir-fried calamaretti and gamberoni with chilli pepper, basil and garlic and seasonal vegetables*

-----  
CHF 28.-

*Fritto misto di pesce e crostacei, maionese aioli agrumi*

*Fritto Misto de poissons et crustacées, Aioli aux agrumes*

*Fish and shellfish fritto misto, citrus fruits aioli*

-----  
CHF 28.-



## PIZZAS

### DE SAISON

#### La chef

Mozzarella, saliccia, porcini

Mozzarella, saucisse au fenouil, bolets

Mozzarella, sausage fennel, mushrooms

----- CHF 22.-

#### La chèvre

Mozzarella, formaggio di capra, noci, miele, origano

Mozzarella, fromage de chèvre, noix de pécan, miel, origan

Mozzarella, goat cheese, honney, nuts, origano

----- CHF 18.-

### LES CLASSIQUES

#### Ciccio

Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

----- CHF 19.-

#### Napoli

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, oregano

----- CHF 18.-

#### Giardino di Primavera

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni e scarola

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et scarole

Tomato sauce, mozzarella, eggplants, zucchini, peppers and escarole

----- CHF 20.-

#### 4 Formaggi

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Taleggio, parmesan

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, Taleggio et parmesan

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, Taleggio and parmesan

----- CHF 20.-

#### Rucola

Pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano e pomodorini freschi

Sauce tomate, mozzarella, roquette, parmesan et tomates cerises

Tomato sauce, mozzarella, rucola, parmesan and fresh cherry tomatoes

----- CHF 20.-

#### Funghi

Pomodoro, mozzarella e funghi

Sauce tomate, mozzarella et champignons frais

Tomato sauce, mozzarella and mushrooms

----- CHF 17.-

#### Margherita

Pomodoro, mozzarella e basilico

Sauce tomate, mozzarella et basilic

Tomato sauce, mozzarella and basil

----- CHF 16.-



## Pizzas

### LES PIZZAS SIGNATURES :

#### Gina

Pomodoro, bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini freschi, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e rucola

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon cru, copeaux de parmesan, mozzarella di Bufala et roquette

Tomato sauce, mozzarella, fresh cherry, tomatoes, cured ham, Buffalo mozzarella, parmesan and rocket salad

----- CHF 24.-

#### Regina

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi e basilico

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, mozzarella di Bufala et basilic

Tomato sauce, mozzarella, fresh cherry Tomatoes, Buffalo mozzarella and basil

----- CHF 18.-

#### Hawaiï

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas fresco

Sauce tomate, mozzarella, jambon et ananas frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and fresh pineapple

----- CHF 18.-

#### Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Sauce tomate, mozzarella, jambon

Tomato sauce, mozzarella, ham

----- CHF 18.-

#### La végana

Simplissima, capperi, funghi, friarelli, pomodorini

Simplissima, câpres, champignons, tomates cerises et friarelli

Simplissima, capers, mushrooms, tomatoes, friarelli

----- CHF 18.-

#### 4 Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et olives

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives

----- CHF 19.-

#### Diavola

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

----- CHF 20.-

#### Tonnata

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolle e olive

Sauce tomate, mozzarella, émietté de thon, câpres, oignons et olives

Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, capers, onions and olives

----- CHF 18.-

#### Calzone

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

----- CHF 20.-

#### Nonvégia

Mozzarella, salmone affumicato, cipolla dolce, mascarpone

Mozzarella, saumon fumé, oignons doux, mascarpone

Mozzarella, smoked salmon, sweet onion, mascarpone

----- CHF 20.-

Nous proposons pour les intolérants des pizzas sans gluten ou sans lactose

Pour les plus jeunes, notre Chef propose des plats réduits de notre carte à des tarifs tout aussi petits



## I dolci | Les desserts | Desserts

Gina-Misu classico

Gina-Misu classique

Classic Tiramisù

----- CHF 8.-

Crème brûlée al cioccolato e balsamico

Crème brûlée chocolat et balsamique

Chocolate and balsamic crème brûlée

----- CHF 8.-

Cannoli con ricotta alla vaniglia e pistacchio

Cannoli à la ricotta vanillée et pistache

Cannoli with vanilla ricotta and pistachio

----- CHF 8.-

Tortino al cioccolato dal cuore liquido, crema  
al Cognac Vecchio Romagna (10 mins)

Fondant au chocolat et sa crème au cognac  
Vecchio Romagna (10 mins)

Chocolate Fondant and Vecchio Romagna

Cognac Cream (10 mins)

----- CHF 12.-

Panna cotta al mandarino, crumble café e  
liquirizia

Panna cotta à la mandarine, crumble au café  
et réglisse

Panna cotta with mandarine and coffee  
crumble, liquorice

----- CHF 10.-

Pizza Dolce : Nutella e pistacchi

Pizza Dolce : Nutella et pistaches

Pizza Dolce : Nutella and pistachios

A commander avant...

Disponibile jusqu'à 21h30

----- CHF 12.-

Selezione di formaggi

Assortiment de fromages

Cheese selection

----- CHF 10.-

### Le coin des glaces

Parfums au choix

Vanilla dream, Swiss chocolate, Espresso  
croquant, Caramelita, Macadamia, Meringue  
double crème, Lemon, Passion-mangue,  
Fraise-framboise, Grapefruit, Abricot, pistache

1 boule ----- CHF 3.-

Chantilly ou sauce au chocolat ----- CHF 1.-

### Information Allergies

Nos plats sont préparés quotidiennement dans nos cuisines où différentes substances allergènes sont présentes.

Notre équipe se tient à disposition pour toute information relative aux ingrédients pouvant provoquer une allergie alimentaire.

Malgré toutes nos précautions, nous ne sommes pas en mesure de garantir une exclusion complète d'un allergène par contamination croisée.



## Vins au verre (10cl)

### Pétillants

Prosecco Setteanimé ..... 8.-

Laurent-Perrier ..... 17.-

### Blancs

Château Pictet-Lullin ..... 6.5.-

*Chasselas, Grand Cru, Dully, Aubonne*

Domaine du crochet ..... 7.-

*Chardonnay, Mont sur Rolle, La Côte*

Colline di San Giorgio DOC ..... 7.-

*Pinot Grigio, Venezia*

Chardonnay IGT 2014 ..... 6.-

*Chardonnay, Tenute Emera, Puglia*

### Rosés

Rosato di Toscane ..... 6.-

*Sangiovese, Toscane*

Seu, Ville Del Tirso ..... 6.-

*Vermaccia, Sardaigne*

### Rouges

Domaine du crochet ..... 6.5.-

*Gamay, Pinot-noir, Mont-sur-Rolle, La Côte*

Bolgheri ..... 8.-

*Cabernet-Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Toscane*

Le Corti, BIO ..... 7.-

*Chianti, Firenze, Toscane*

Marmorelle ..... 7.-

*Malvoisie Noir, Negroamaro, Pouilles*

Primitivo Eméra IGT 2014 ..... 6.-

*Primitivo, Tenuta Eméra, IGT, Puglia*