



Menu Dégustation

Entrée

Ravioli au citron et sa sauce à la crème, rosace de saumon fumé, mini pousses d'épinards

Plat

**Civet de chevreuil au vin rouge sauce « Grand-mère », polenta crémeuse et parmesan,
comptée de courge aux pignons de pins**

Dessert

Tarte aux poires pochées et son crémeux de pistache

52.- par personne

uniquement le soir



Gli antipasti | Les entrées | Starters

Tortino di melanzane al parmigiano, pomodorini scottati a l'olio d'oliva

Gâteau d'aubergines façon parmigiana, compote de tomates à l'huile d'olive

Eggplant pudding parmigiana style, stewed tomatoes with olive oil

20.-

Carpaccio di salmone mezzo cotto agli agrumi, insalatina di rucola

Carpaccio de saumon mi-cuit aux agrumes, saladine de roquette

Half cooked salmon carpaccio with citrus, rocket salad

22.-

Pizza Simplissima

La ricchezza della semplicità da condividere...

All'olio d'oliva, rosmarino e fior di sale

La richesse de la simplicité à partager...

Huile d'olive, romarin, fleur de sel

Deliciously simple... With olive oil, rosemary and "fleur de sel"

13.-

Vellutata di topinambur al profumo di tartufo, uovo in camicia e ricotta

Velouté de topinambours truffé, œuf poché et éclats de ricotta

Velouté of jerusalem artichokes truffled, poached egg and ricotta cheese

18.-

Panzerotto alla mozzarella e basilico accompagnato di salame Felino, prosciutto crudo, coppa, mortadella, e mozzarella di bufala

Chausson de pizza à la mozzarella et basilic accompagné de salami Felino, jambon cru, coppa, mortadelle et mozzarella di bufala

Pizza turnover with mozzarella and basil with salami Felino, ham, coppa, mortadella and buffalo mozzarella

23.-

Insalata mista alla vinegrette della casa

Salade mêlée à la vinaigrette maison, balsamique et moutarde

Mixed salad with homemade balsamic and mustard dressing

8.-

Insalata verde alla vinegrette della casa

Salade verte à la vinaigrette maison, balsamique et moutarde

Green salad with homemade balsamic and mustard dressing

7.-



Pasta & Risotti | Pâtes & Risotto | Pasta & Risotto

Spaghetti

Al pesto di basilico

Au pesto de basilic

With basil pesto

25.-

Alla Carbonara tradizionale

**A la carbonara traditionnelle avec œuf
(sans crème avec guanciale)**

Traditional carbonara sauce (without cream)

25.

Tagliatelle

Alla Bolognese tradizionale di manzo

A la Bolognese de boeuf traditionnelle

With traditional beef Bolognese sauce

25.-

Ai galinacci trifolati e pancetta croccante

Aux chanterelles, pancetta, ail et persil

With chanterelles mushrooms, pancetta bacon, garlic and parsley

28.-

Scialatielli

Al pomodoro "Gina" con polpette di manzo e maiale

A la sauce tomate Gina, polpettes de viande de bœuf et de porc

With Gina tomato sauce, beef and pork meat polpettes

28.-

Risotti

A la barbabietota, bocconcini di bufala e crescione

A la betterave, mozzarella di bufala et feuilles de cressons

With beetroot, buffalo mozzarella and cress leaves

30.-

Ai porcini e parmigiano

Aux bolets et parmesan

With wild mushroom and parmesan cheese

32.-

Paccheri

Saltati con pomodorini, n'duja e cipolle caramellate

A la compote de tomate, sauce n'duja et oignons confits

With stewed tomatoes, n'duja and candied onions sauce

26.-



Le carni | Les viandes | Meats

Guanciale di manzo brasate al vino rosso, puré di patate dolci alle erbe, pastinaca caramellata

Joue de boeuf braisée au vin rouge, purée de patate douce et herbes, panais caramélisé

Braised beef cheek with red wine, sweet mashed potato and herbs, caramelised parsnip

34.-

Rogno di vitello al parmigiano, zucca saltata ai pinoli

Araignée de veau au parmesan, compote de courge aux pignons

Spider steack of veal with parmesan cheese, stewed pumpkin with pine nuts

30.-

Il pesce | Les poissons | Fish

Gamberi grigliati alla piastra, emulsione di brodo all'aglio, conchiglioni farciti alla bietola

Gambas grillées à la plancha, émulsion légèrement ailée, conchiglioni farcis à la côte de blette

Grilled prawns, house emulsion of chicken broth, conchiglioni stuffed with rib of chard

30.-

Zuppa di pesce alla "bagna cauda" con merluzzo, capesante, gamberi, orota, patate e porri

Cocotte de poissons à la « bagna cauda » (cabillaud, St-jacques, crevettes, dorade) pomme de terre et poireaux

Bagna cauda soup with mix of fish, cod, shrimp, bream, scallop, potatoes and leeks

32.-

G

PIZZAS

PIZZAS DE SAISON

Nonvegía

Mozzarella, salmone affumicato, cipolla dolce, mascarpone

Mozzarella, saumon fumé, oignons doux, mascarpone

Mozzarella, smoked salmon, sweet onion, mascarpone

22.-

Speck

Mozzarella, speck, brie, frutta secca

Mozzarella, speck, brie et noix

Mozzarella, bacon, walnuts, brie cheese

24.-

LES CLASSIQUES

Margherita

Pomodoro, mozzarella e basilico

Sauce tomate, mozzarella et basilic

Tomato sauce, mozzarella and basil

17.-

Ciccio

Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi

Sauce tomate, mozzarella, jambon
et champignons frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

22.-

Napoli

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano

Sauce tomate, mozzarella, câpres,
anchois et origan

*Tomato sauce, mozzarella, capers,
anchovies and oregano*

19.-

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*

26.-

4 Fromaggi

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
taleggio e parmesan

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio et parmesan

*Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola,
taleggio and parmesan*

24.-

Rucola

Pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano
e pomodorini freschi

Sauce tomate, mozzarella, roquette,
parmesan et tomates cerises

*Tomato sauce, mozzarella, rocket salad,
parmesan and fresh cherry tomatoes*

23.-

Funghi

Pomodoro, mozzarella e funghi

Sauce tomate, mozzarella et champignons frais

Tomato sauce, mozzarella and mushroom

19.-



PIZZAS

LES PIZZAS SIGNATURES :

Gina

Pomodoro, bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini freschi, prosciutto cru, scaglie di parmesano et 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

27.-

Regina

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi et basilic

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

Tomato sauce, mozzarella, fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil

25.-

Hawaiï

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto et ananas fresco

Sauce tomate, mozzarella, jambon et ananas frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and fresh pineapple

22.-

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Sauce tomate, mozzarella, jambon

Tomato sauce, mozzarella, ham

22.-

4 Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini et olive nere

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

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichokes and black olives

25.-

Diavola

Pomodoro, mozzarella et salame piccante

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

24.-

Tonnata

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolle et olive nere,

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

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

25.-

Calzone

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto et funghi

Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

24.-

Saumon fumé Ecosse, Norvège, Dorade Italie France, Gambas et crevettes Bangladesh, Cabillaud et St Jacques Atlantique Nord

Veau France Suisse, charcuterie d'Italie, Chevreuil Autriche

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

Prix en CHF | T.V.A 7.7% incluse



I dolci | Les desserts | Desserts

Tiramisù classico

Tiramisu classique

Classic Tiramisù

13.-

Fichi saltati alle mandorle e gelato alla vaniglia

Poêlé de figues aux amandes et glace vanille

Frozen fig with almonds and vanilla ice cream

12.-

Torta alle pere sciroppate con crema di pistacchi

Tarte aux poires pochées et son crémeux de pistaches

Pear pie and pistachio cream

12.-

Zabaglione al prosecco e frutti rossi

Sabayon au prosecco et fruits rouges

Prosecco sabayon et Red fruits

12.-

Coppa di frutta di stagione alla menta fresca

Coupe de fruits de saison à la menthe fraîche

Seasonal fruit salad with fresh mint

8.-

Pizza Dolce : Nutella e pistacchi

Pizza Dolce : Nutella et pistaches

Pizza Dolce : Nutella and pistachios

A commander avant...

Disponibile jusqu'à 21h30

16.-

Selezione di formaggi , frutta secca e miele

Assortiment de fromages, fruits secs et miel

Cheese selection, dried fruits and honey

14.-

Le coin des glaces

Parfums

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

1 boule _____ 4.-

2 boules _____ 8.-

3 boules _____ 12.-

Chantilly ou sauce au chocolat _____ 2.-



Découvrez le plaisir du family style

Les entrées à partager

Planchette d'assortiments:

focaccia maison, cubes de parmesan et salami felino

Burrata, pétales de tomates confites, jambon cru, crémeux au basilic, chips de pain croquant

Melon et jambon cru, mozzarella di bufala,
tomates tricolores

Les plats à partager

Gnocchetti à la sorrentina, tomate, basilic et mozzarella

Paillard de dinde panée, pommes de terre au four, tomate datterino, oignons rouge, roquette

Risotto aux bolets et vin jaune

Les desserts à partager

Tiramisé classique

Panna cotta maison aux fruits de la passion et son coulis de chocolat

Parfait glacé, aux fraises et son coulis de chocolat blanc

Menu convivial à partager chaque midi et soir

Pour 4 personnes minimum

55.- par personne