



## Menu Dégustation

### Entrée

*Trilogie de tomates anciennes en gelée de basilic, émulsion de mozzarella, condiments aux pignons de pin*

### Plat

*Dos de cabillaud cuit au plat, haricots coco et piquillos lié au coulis de roquette*

### Dessert

*Baba au Limoncello, crème chantilly et zestes de citron confits*

*55.- par personne*

*uniquement le soir*



## Gli antipasti | Les entrées | Starters

**Zucchine tigrate di Sicilia dorate al fiore di timo, cremoso di caprino fresco e olive Taggiasche**

**Courgettes tigrées de Sicile dorées à la fleur de thym, douceur de chèvre frais, olives Taggiasche**

*Tiger zucchini of Sicily with thyme flower, fresh goat cheese with taggiasche olives*

----- CHF 22.-

**Trilogia di pomodori antica alla gelatina di basilico, spuma di bufala, pinoli**

**Trilogie de tomates anciennes en gelée de basilic, émulsion de mozzarella, condiments aux pignons de pins**

*Trilogy of old tomatoes in basil jelly, mozzarella emulsion, with pine nuts*

----- CHF 18.-

**Insalata dello Chef da comporre..**

**La salade du Chef à composer...**

*Chef's salad creation..*

----- CHF 24.-

### 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 13.-

**Panzerotto fritto alla mozzarella e pomodoro accompagnato di salame felino, prosciutto crudo, coppa, mortadella e mozzarella di bufala**

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

*Freid pizza with tomato and mozzarella, served with salami felino, cured ham, coppa, mortadella and mozzarella*

----- CHF 20.-

**Carciofi marinati e asparagi croccanti, carpaccio di manzo a crudo scaglie di parmigiano e tartufo**

**Vinaigrette d'artichaut et asperges croquantes, boeuf mariné à cru, parmesan et copeaux de truffe**

*Artichoke and crunchy asparagus, raw marinated beef, parmesan and truffle*

----- CHF 24.-

**Carpaccio di polpo, marinato di germogli all infuso di pepe dolce e limone di Sicilia**

**Carpaccio de poulpe, mariné de jeunes pousses, infusion parfumée aux piments doux et citron**

*Octopus carpaccio marinated with young shoots, sweet pepper and lemon scented infusion*

----- CHF 20.-

**Tartara di branzino al finocchietto, nocciole del Piemonte e melograno, pesto di basilico**

**Tartare de loup de mer au fenouil, noisettes du Piémont et grenade, coulis de pesto**

*Sea bass tartar with fennel, Piedmont hazelnut and pomegranate, pesto sauce*

----- CHF 20.-

**Zuppa fredda di piselli, croccante di focaccia alla crema di mascarpone e salvia alla finferli salsati**

**Soupe glacée de petits pois, crémeux de mascarpone à la sauge, melba croquante aux chanterelles**

*Iced green peas fresh soup, creamy mascarpone with sage, crunchy melba with chanterelle mushrooms*

----- CHF 18.-



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

**Trofie al pesto alla « Genouese », pomodorini  
Marinati e mozzarella fresca**

**Trofe au pesto « Genouese », tomates cerises  
confites et mozzarella fraîche**

*Trofie with Genova pesto, cherry tomatoes and  
fresh mozzarella*

----- CHF 25.-

**Trocoli alla Carbonara tradizionale**

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

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

----- CHF 25.-

**Bucatini "Cacio e Pepe"**

**Bucatini "Fromage et Poivre"**

*Bucatini "Cheese and Pepper"*

----- CHF 25.-

**Tagliatelle alla Bolognese di manzo allo  
zafferano**

**Tagliatelles à la Bolognese de boeuf et safran**

*Tagliatelle with saffron beef Bolognese*

----- CHF 25.-

**Linguini alle vongole veraci, aglio e prezzemolo**

**Linguine aux vongoles à blanc, ail et persil**

*Linguini with vongoles, white wine, garlic and  
parsley*

----- CHF 32.-

**Gnocchi Sardi, crema di crescione e spuma di  
parmigiano**

**Gnocchi Sarde au cresson et crème de  
parmesan**

*Gnocchi Sarde with watercress and parmesan  
cream*

----- CHF 28.-

**Saccottini di radicchio allo speck , fonduta alla  
fontina**

**Saccotini de trevisse au speck et sa fondue de  
Fontina**

*Saccotini of trevisse with speck and Fontina*

----- CHF 24.-

### Risotti

**Risotto alle spugnole e asparagi verdi**

**Risotto aux morilles et asperges vertes**

*Risotto with morels and green asparagus*

----- CHF 32.-

**Risotto in crema di zucchine e fiore croccante,  
scaglie di Prouole piccante**

**Risotto à la crème de courgette et fleur  
croustillante, copeaux de prouola piquante**

*Risotto with zucchini cream and crispy flower and  
prouola shaving*

----- CHF 30.-

**Risotto al nero di seppia e gamberi**

**Risotto à l'encre de seiche et gambas, écume  
safranée**

*Squid ink risotto with prawns, saffron foam*

----- CHF 38.-



## Le carni | Les viandes | Meats

**Tagliata di manzo marinato al balsamico, tartare di pomodori, verdure e pastinaca saltati**

**Tagliata de boeuf mariné au balsamique, écrasé de tomates confites, sauté de légumes et panais glacé au jus**

*Tagliata of marinate beef with balsamic, mashed tomatoes confit, sauteed vegetables*

----- CHF 36.-

**Costa di vitello alla crema di parmigiano, gnocchi colorati alle zucchine e melanzane**

**Côte de veau rôtie à la crème de parmesan gnocchi dorés aux courgettes et aubergines grillées, jus corsé**

*Roasted veal chop with parmesan gnocchi cream with grilled zucchini and eggplant and meat juice*

----- CHF 40.-

**Agnello in Crosta verde, fregola Sarda alle fave di primavera**

**Noisette d'agneau in Crosta verde et son jus, fregola Sarde aux févettes**

*Lamb Crosta Verde, fregola Sarde with fava beans, meat juice*

----- CHF 38.-

## Il pesce | Les poissons | Fish

**Triglia di roccia dorata, risotto al limone, coulis di peperoni gialli e croccante d'aglio**

**Rouget de roches doré, risotto au citron, coulis de poivron jaune à l'huile d'Argan et chip's d'ail**

*Red mullet, lemon scented risotto, yellow pepper coulis with Argan oil and garlic*

----- CHF 34.-

**Coda di astice colorata al pepe di Sechuan, pomodorini al basilico, polenta croccante, salsa di zafferano e caffè**

**Queue de homard dorée au poivre de Sechuan, confit de tomates bonbon au basilic, douceur de polenta croustillante, jus au safran et café**

*Lobster tail with Sechuan pepper, candied cherry tomatoes, crispy polenta, saffron and coffee sauce*

----- CHF 38.-

**Merluzzo cotto a piatto, fagioli e piquillos alla crema di rucola**

**Dos de cabillaud cuit au plat, haricots coco et piquillos lié au coulis de roquette**

*Cod fillet, beans and piquillos and arugula sauce*

----- CHF 32.-



## PIZZAS

### DE SAISON

#### Terrone

**Mozzarella, salsiccia, melanzane, brie**

**Mozzarella, saucisse au fenouil, aubergines, brie**

*Mozzarella, sausage fennel, brie*

25.-

#### Norvégia

**Mozzarella, salmone affumicato, cipolla dolce, mascarpone**

**Mozzarella, saumon fumé, oignons doux, mascarpone**

*Mozzarella, smoked salmon, sweet onion, mascarpone*

26.-

#### La végana

**Simplissima, capperi, funghi, rucola, pomodorini**

**Simplissima, câpres, champignons, tomates cerise et roquette**

*Simplissima, capers, mushrooms, tomatoes, rucola*

22.-

### LES CLASSIQUES

#### Ciccio

**Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi**

**Sauce tomate, mozzarella, jambon, 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, 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 Formaggi

**Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Taleggio, 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, rucola, parmesan and fresh cherry tomatoes*

23.-

#### Funghi

**Pomodoro, mozzarella e funghi**

**Sauce tomate, mozzarella et champignons frais**

*Tomato sauce, mozzarella and mushrooms*

19.-

#### Margherita

**Pomodoro, mozzarella e basilico**

**Sauce tomate, mozzarella et basilic**

*Tomato sauce, mozzarella and basil*

17.-



## PIZZAS

### LES PIZZAS SIGNATURES :

#### Gina

**Pomodoro, bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini freschi, prosciutto crudo, scaglie di parmesan 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*

----- 28.-

#### Regina

**Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi et basilico**

**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 olives nere**

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

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

----- 25.-

#### Diavola

**Pomodoro, mozzarella e salame piccante**

**Sauce tomate, mozzarella et salami piquant**

*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami*

----- 24.-

#### Tonnata

**Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolle et olives 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.-

*Rouget, cabillaud, Vangoles Italie, Agneau, Veau, Saumon Norvége*

*Boeuf Suisse, Charcuterie d'Italie,*

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

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



## I dolci | Les desserts | Desserts

**Tiramisù classico**

**Tiramisu classique**

*Classic Tiramisù*

----- CHF 13.-

**Baba al limoncello, crema montata, scorza di limone**

**Baba au Limoncello, crème chantilly, zestes de citron confits**

*Baba with Limoncello, Chantilly and lemon zest*

----- CHF 14.-

**Tortino caprese (cioccolato e mandorle), crema inglese alla Sambuca**

**Tortino caprésé (chocolat et amande), crème anglaise à la Sambuca**

*Tortino Caprésé (chocolate and almonds), cream with Sambuca*

----- CHF 14.-

**Millefoglie alle fragole, crema al basilico, sciroppo al balsamico**

**Mille-feuilles aux fraises, crème au basilic, sirop de balsamique**

*Strawberry mille-feuilles, basil cream, balsamic syrup*

----- CHF 14.-

**Ventaglio di pere caramellate, crema di cannella e croccante di mandorle**

**Eventail de poires caramélisées, crémeux à la cannelle et tuiles d'amandes**

*Caramelized pears, creamy cinnamon and almond tiles*

----- CHF 13.-

**Pizza Dolce : Nutella e pistacchi**

**Pizza Dolce : Nutella et pistaches**

*Pizza Dolce : Nutella and pistachios*

**A commander avant...**

**Disponibile jusqu'à 21h30**

----- CHF 16.-

**Selezione di formaggi**

**Assortiment de fromages**

*Cheese selection*

----- 14.-

**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 ----- 4.-**

**Chantilly ou sauce au chocolat ----- 2.-**

### 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