

Antipasti e insalate

Affettati misti		22
Delicious cured meat specialities from Northern Italy, Parmigiano Reggiano aged 30 months, «Bella di Cerignola» olives, homemade focaccia <i>Délicieuses spécialités de charcuterie d'Italie du Nord, Parmigiano Reggiano affiné 30 mois, olives «Bella di Cerignola», focaccia maison</i>	for/pour 2 p.	33
Crostini ai friggione bolognese ^v		14
Toasted slices of bread with fresh date tomatoes, onions and basil <i>Tranches de pain grillées avec tomates dattes fraîches, oignons et basilic</i>		
Insalata di verdure mediterranea		16
Mediterranean vegetable salad, pine nuts, herbs, olive oil <i>Salade de légumes méditerranéenne, pignons de pin, herbes, huile d'olive</i>		
Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico ^v		21
Buffalo mozzarella with date tomatoes and basil <i>Mozzarella de buffle avec tomates dattes et basilic</i>		
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi	22	32
Parma ham Cavazzuti dop, matured 24 months, with Parmigiano Reggiano aged 30 months <i>Jambon de Parme Cavazzuti dop, affiné 24 mois, avec Parmigiano Reggiano affiné 30 mois</i>		
Carpaccio di manzo	24	31
Beef carpaccio with rocket salad and Parmesan shavings <i>Carpaccio de bœuf avec salade de roquette et copeaux de parmesan</i>		

Zuppa

Cappelletti di manzo in brodo		14
Bouillon with beef cappelletti / <i>Bouillon avec cappelletti de bœuf</i>		

Pasta fresca

Tagliatelle al ragù di costine di manzo		34
Homemade tagliatelle with braised beef ragout <i>Tagliatelle maison au ragoût de boeuf braisé</i>		
Tagliatelle alla «Traviata» ^v		26
Homemade tagliatelle with fresh tomato sauce, date tomatoes and basil <i>Tagliatelles fait maison avec sauce tomate, tomates dattes et du basilic</i>		
con bocconcini di filetto di manzo arrostiti		38
with roasted beef fillet cubes <i>avec dés de filet de bœuf rôti</i>		
Tortellone gigante di ricotta, spinaci, limone ed erbe aromatiche con salsa di parmigiano ^v		30
Large tortelloni filled with ricotta, spinach, lemon and herbs, served with Parmesan sauce <i>Grands tortelloni farcis à la ricotta, épinards, citron et herbes, sauce au parmesan</i>		
Paccheri con crema di pistacchio ^v		29
Paccheri with pistachio cream / <i>Paccheri à la crème de pistache</i>		
con bocconcini di filetto di tonno		38
with roasted tuna fillet / <i>avec dés de filet de thon</i>		

Risotto e dall'orto

Risotto al limone con gamberoni Lemon risotto with king prawns / <i>Risotto au citron et crevettes royales</i>	33
Gnocchi di patate vegani con pomodorini gialli ^{v+} Vegan potato gnocchi with yellow date tomatoes, basil pesto and vegan cream cheese <i>Gnocchi de pommes de terre vegan aux tomates dattes jaunes, pesto de basilic et fromage frais vegan</i>	29
Verdure grigliate e marinate all'olio di oliva ^v Grilled and marinated vegetables with olive oil and burrata stracciatella, roasted potatoes <i>Légumes grillés et marinés à l'huile d'olive et burrata stracciatella, pommes de terre rôties</i>	28
Paccheri con crema di pistacchio ^v Paccheri with pistachio cream / <i>Paccheri à la crème de pistaches</i>	29

Carni

Scaloppine di vitello al limone Veal escalope with lemon sauce, tagliatelle <i>Escalope de veau à la sauce au citron, tagliatelles</i>	43
Fegato di vitello con cipolle e salvia Sliced veal liver with onions and sage, Parmesan risotto <i>Tranches de foie de veau aux oignons et à la sauge, risotto au parmesano</i>	40

Classici della cucina emiliana

Costoletta di maiale alla bolognese Breaded herb pork chop Bolognese-style topped with Parma ham and Parmesan, served with a side dish of your choice <i>Côte de porc panée aux herbes à la bolognaise, garnie de jambon de Parme et parmesan, accompagnement au choix</i>	39
Bollito misto Boiled veal, beef and chicken, Italian sausage, salsa verde, boiled potatoes and vegetables <i>Viande de veau, de bœuf et de poulet bouilli, saucisse italienne, salsa verde, pommes de terre bouillies et légumes</i>	41
Filetto di manzo «Giuseppe Verdi» Grilled beef fillet with balsamico sauce, roasted potatoes and spinach leaves <i>Filet de bœuf grillé avec sauce balsamique, pommes de terre rôties et feuilles d'épinards</i>	(200 g) 57 (160 g) 49

Pesci

Filetto di tonno al pistacchio e pinoli Tuna fillet with pistachios and pine nuts, lemon risotto and spinach <i>Filet de thon aux pistaches et au pignons de pin, risotto au citron et épinards</i>	44
Sogliola al burro di limone Fried sole with lemon butter and capers, served with leaf spinach <i>Sole poêlée au beurre citronné et câpres, avec des épinards en feuilles</i>	54
Gamberoni alla griglia con salsa picante King prawns with garlic and peperoncini, lemon risotto and spinach <i>Crevettes géantes à l'ail et aux poivrons, risotto au citron et épinards</i>	46

Contorni

Risotto al parmigiano o al limone ^v, tagliatelle ^v,
patatine arrosto ^{v+} spinaci a foglie ^{v+}, verdure grigliate ^{v+}

Parmesan or lemon risotto, tagliatelle, roasted potatoes, leaf spinach, grilled vegetables

Risotto au parmesan ou au citron, tagliatelles, pommes de terre rôties, épinards en feuilles, légumes grillés

8

Per i bambini

Children are invited to discover
the diversity of Italian cuisine as well.

Indulge their every whim.

At a special price of CHF 15.

Up to and including the age of 12 years –
accompanied by an adult.

Drinks are excluded.

*Les enfants aussi peuvent découvrir
la diversité de la cuisine italienne.*

Pouvoir choisir selon l'envie.

Au prix forfaitaire de 15 francs.

Jusqu'à 12 ans – en compagnie d'adultes.

Les boissons ne sont pas incluses.

Acqua

Tap water «Bärnerwasser»

Eau du robinet «Bärnerwasser»

75 cl à 3 CHF

Reference to the used products

in the kitchen / *dans la cuisine*

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

v vegetarian / *végétarien*

v+ vegan / *végan*

Informations sur les produits utilisés

on the table / *à la table*

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp –

Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana Padano in the cheese grater

Grana Padano dans la râpe à fromage

On request we will serve you *gluten-free penne*.

Sur demande, nous vous servirons des *penne sans gluten*.

For information about allergenics please ask our employees.

*Pour plus d'informations sur les allergènes, veuillez vous
renseigner auprès de nos employés.*