Antipasti e insalate

Affettati misti 22
Delicious cured meat specialities from Northern Italy, for/*pour* 2 p. 33
Parmigiano Reggiano aged 30 months, «Bella di Cerignola» olives, homemade focaccia
Délicieuses spécialités de charcuterie d'Italie du Nord, Parmigiano Reggiano affiné 30 mois, olives «Bella di Cerignola», focaccia maison

Crostini ai friggione bolognaise [V] 14
Toasted slices of bread with fresh date tomatoes, onions and basil
Tranches de pain grillées avec tomates dattes fraîches, oignons et basilic

Insalata all'Emiliana [V] 18
Mixed salad with red radicchio, pears, Parmigiano Reggiano and walnuts, served with balsamic vinaigrette from Modena
Mélange de salades, radicchio rouge, poires, Parmigiano Reggiano et noix, accompagnés au vinaigre balsamique de Modène

Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico [V] 21
Buffalo mozzarella with date tomatoes and basil
Mozzarella de buffle avec tomates dattes et basilic

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi 22 32
Parma ham Cavazzuti dop, matured 24 months, with Parmigiano Reggiano aged 30 months
Jambon de Parme Cavazzuti dop, affiné 24 mois, avec Parmigiano Reggiano affiné 30 mois

Carpaccio di manzo 24 31
Beef carpaccio with rocket salad and Parmesan shavings
Carpaccio de bœuf avec salade de roquette et copeaux de parmesan

Zuppa

Cappelletti di manzo in brodo 14
Bouillon with beef cappelletti / *Bouillon avec cappelletti de bœuf*

Pasta fresca

Tagliatelle alla «Traviata» [V] 26
Homemade tagliatelle with fresh tomato sauce, date tomatoes and basil
Tagliatelles maison avec sauce tomate, tomates dattes et du basilic

con bocconcini di filetto di manzo arrostiti 38
with roasted beef fillet cubes
avec dés de filet de bœuf rôti

Tortellacci ripieni di ricotta e tartufo con tartufo fresco [V] 40
Tortellacci filled with ricotta and truffle, served with fresh truffle
Tortellacci farcis à la ricotta et à la truffe, accompagnés de truffe fraîche

Paccheri con crema di pistacchio [V] 29
Paccheri with pistachio cream / *Paccheri à la crème de pistache*

con bocconcini di filetto di tonno 38
with roasted tuna fillet / *avec dés de filet de thon*

v vegetarian / *végétarien* v+ vegan / *végan*

Risotto e dall'orto

Risotto al limone con gamberoni 33
Lemon risotto with king prawns / *Risotto au citron et crevettes royales*

Polenta grigliata con funghi misti, ricotta vegetale al tartufo e tartufo fresco V+ 38
Grilled polenta with mixed mushrooms, vegan truffle ricotta and fresh truffle
Polenta grillée aux champignons variés, ricotta végétale à la truffe et truffe fraîche

Verdure grigliate e marinate all'olio di oliva V 28
Grilled and marinated vegetables with olive oil and burrata stracciatella, roasted potatoes
Légumes grillés et marinés à l'huile d'olive et burrata stracciatella, pommes de terre rôties

Paccheri con crema di pistacchio V 29
Paccheri with pistachio cream / *Paccheri à la crème de pistaches*

Carni

Scaloppine di vitello al limone 43
Veal escalope with lemon sauce, tagliatelle
Escalope de veau à la sauce au citron, tagliatelles

Fegato di vitello con cipolle e salvia 40
Sliced veal liver with onions and sage, Parmesan risotto
Tranches de foie de veau aux oignons et à la sauge, risotto au parmesan

Ossobuco di manzo con gremolata e risotto allo zafferano 48
Braised beef shank with gremolata and saffron risotto
Jarret de bœuf braisé à la gremolata et risotto au safran

Classici della cucina emiliana

Costoletta di maiale alla bolognese 39
Breaded herb pork chop Bolognese-style topped with Parma ham and Parmesan, served with a side dish of your choice
Côte de porc panée aux herbes à la bolognaise, garnie de jambon de Parme et parmesan, accompagnement au choix

Bollito misto 41
Boiled veal, beef and chicken, Italian sausage, salsa verde, boiled potatoes and vegetables
Viande de veau, de bœuf et de poulet bouilli, saucisse italienne, salsa verde, pommes de terre bouillies et légumes

Filetto di manzo «Giuseppe Verdi» (200 g) 57 (160 g) 49
Grilled beef fillet with balsamico sauce, roasted potatoes and spinach leaves
Filet de bœuf grillé avec sauce balsamique, pommes de terre rôties et feuilles d'épinards

Pesci

Filetto di tonno al pistacchio e pinoli 44
Tuna fillet with pistachios and pine nuts, lemon risotto and spinach
Filet de thon aux pistaches et au pignons de pin, risotto au citron et épinards

Sogliola al burro di limone 54
Fried sole with lemon butter and capers, served with leaf spinach
Sole poêlée au beurre citronné et câpres, avec des épinards en feuilles

Gamberoni alla griglia con salsa picante 46
King prawns with garlic and peperoncini, lemon risotto and spinach
Crevettes géantes à l'ail et aux piment, risotto au citron et épinards

v vegetarian / *végétarien* v+ vegan / *végan*

Contorni

Risotto al parmigiano o al limone [V], tagliatelle [V], 8
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

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 allergens please ask our employees.
Pour plus d'informations sur les allergènes, veuillez vous renseigner auprès de nos employés.