

«Olio extra vergine di Toscana » elle est si fine – nous pourrions la boire. L'huile d'olive naturelle, pressée à froid et non filtrée, appartient inséparablement à notre cuisine italienne.

## Antipasti e insalate

	porzione piccola	porzione
Bruschetta ai pomodori marinati <sup>V</sup> Pain grillé aux tomates dattes marinées		12
Mozzarella di bufala con datterini «caprese» <sup>V</sup> Mozzarella de bufflonne et petites tomates à l'huile d'olive et basilic	18	24
Carpaccio di manzo alla rucola e parmigiano Fines tranches de bœuf cru marinées, servies avec roquette et parmesan	23	32
Calamaretti alla griglia con insalatina di stagione Petits calmars à la plancha avec salade de saison	22	34
Parmigiana di melanzane <sup>V</sup> Gratin d'aubergines à la tomate, basilic, mozzarella et parmesan	20	28
Antipasti misti della casa Légumes grillés, mozzarella, jambon de Parme, salami et bruschetta	24	30
Insalate miste o verde di stagione <sup>V+</sup> Salade mêlée ou verte de saison		12
Insalata di soncino con finocchi e arance <sup>V</sup> Salade de doucette avec fenouil et orange		15
Prosciutto di Parma dop Cavazzuti – 24 mesi	22	30

## Minestra

Pappa al pomodoro <sup>V+</sup> Soupe toscane traditionnelle à base de pain rassis, tomates, ail, basilic frais et huile d'olive		12
---	--	----

v végétarien

v+ végan

Primi Piatti	porzione
Linguine alle vongole verace e pomodorini dattereri Linguine aux palourdes, huile d'olive, ail, persil et tomates dattes	31
Ravioli della casa alla ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>v</sup> Ravioli farcis à la ricotta et épinards au beurre et sauge	28
Fedelini con code di astice in salsa di bisque Fedelini aux queues de homard et sa bisque	45
Risotto al vino nobile con straccetti di manzo «Ojo de Agua» Risotto au vin «Vino Nobile» surmonté de lamelles de bœuf «Ojo de Agua»	36
Tagliatelle al ragù del Chianti e erbe Toscane Tagliatelle au ragoût de bœuf et vin rouge aux senteurs de la Toscane	29

Vegano	porzione
Funghi misti trifolati con crostini di pane all'olio d'oliva e profumato all'aglio <sup>v+</sup> Champignons mixtes sautés à l'ail et au persil, servis avec des tranches de pain toastées à l'huile d'olive parfumées à l'ail	29
Fusilli alla crema di spinaci con pomodori secchi e pinoli <sup>v+</sup> Fusilli «pâtes spirales» à la crème d'épinards, tomates séchées et pignons	28
Bistecca vegetale «Planted» su coulis di datterini gialli, crumble di olive e pomodori secchi, pane alle erbe aromatiche e patate al forno <sup>v+</sup> Steak végétal «Planted» sur coulis de tomates dattes jaunes, crumble d'olives, tomates séchées et pain aux herbes aromatiques accompagné de pommes de terre au four	43

Sur demande, nous vous servons volontiers des spaghetti ou des penne végétaliens et sans gluten.

v végétarien  
v+ végan

## Secondi

porzione

Polipo grigliato su una passata di ceci con risotto al limone Poulpe grillé servi sur une mousse de pois chiches, accompagné d'un risotto au citron	41
Gamberoni al tegamino, salsa all'arancia e pomodoro con fedelini all'aglio Gambas poêlées, sauce à l'orange et à la tomate, servies avec des fedelini à l'ail <i>King prawns in orange and tomato sauce with garlic fedelini</i>	44
Scaloppine di vitello al limone con tagliolini al burro e spinaci Escalopes de veau au citron, accompagnées de fines nouilles au beurre et épinards	46
Carré di agnello alle erbe con caponata di verdure e patatine al forno Carré d'agneau aux herbes accompagné de sa ratatouille de légumes et pommes de terre au four	47
Filetto di manzo «Rossini» con risotto al parmigiano e spinaci Filet de bœuf surmonté de foie gras poêlé et de truffes, déglacé au vin rouge et madère, accompagné d'un risotto au parmesan et d'épinards	61

### Classici della cucina italiana

Ossobuco di vitello (350 gr) alla gremolata con risotto allo zafferano e spinaci Ossobuco de veau à la crémolata, accompagné de risotto au safran et épinards	43
Il nostro famoso pollastrello al rosmarino con patatine al forno Notre fameux coquelet au romarin, accompagné de pommes de terre au four	37

## Contorni

Verdura alla griglia <sup>v+</sup> Légumes grillés	12
Spinaci saltati all'olio d'oliva <sup>v+</sup> Epinards sautés à l'huile d'olive	12

Ne manquez pas notre offre de vins au verre ainsi que notre grand choix de vins à la carte.

v végétarien

v+ végan

## Per i bambini

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

Ils peuvent choisir à la carte selon leurs envies.

Au prix forfaitaire de 15 francs.

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

Les boissons ne sont pas incluses.

### *Informations sur les produits utilisés*

#### En cuisine

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi

Nos pâtes et raviolis sont fraîchement préparées,  
à l'exception des pâtes au blé dur – De Cecco.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano dop, stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Corona delle Puglie

Grana Padano

#### À table

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana Padano dans la râpe à fromage

#### Eau du robinet

Carafe d'eau 75 cl, CHF 3

Pour plus d'informations sur les allergènes dans les différents plats, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.

Tous les prix en CHF, TVA incluse/868/10.25