

Antipasti & zuppa

ANTIPASTO MISTO

ALL' ITALIANA ☺⊕

Sélection d'antipasti italiens

selection of italian antipasti

pour deux / for two people

57.-

VITELLO TONNATO ☺⊕⊕

Rond de veau du pays rôti, thon frais mariné, sauce thon, agrumes, câpres et pignon de pin

Roasted round of veal, fresh marinated tuna, tuna sauce, citrus, capers and pine nuts

29.-

CARPACCIO DI MANZO ☺

Carpaccio de bœuf suisse légèrement fumé, mousse de pommes de terre rôties, bleu di bufala, noisettes du Piémont et truffe noire

Lightly smoked Swiss beef carpaccio, roasted potato mousse, Blu di Bufala, Piedmont hazelnuts, and black truffle

29.-

POLPO ALLA LUCIANA ☺

Poulpe grillé, coulis tiède aux tomates Piennolo del Vesuvio, olives taggiasche, ail confit

Grilled octopus, warm Piennolo del Vesuvio tomato coulis, taggiasche olives, confit garlic

32.-

CAPONATA ☺⊕

Salade d'aubergines à la sicilienne & câpres de pantelleria

Sicilian eggplant salad with pantelleria capers

22.-

BURRATA DI PUGLIA ☺⊕⊕

Burrata des pouilles, tomates piennolo del vesuvio, pesto basilic & pignons de pin

Burrata from puglia, piennolo del vesuvio tomatoes, basil pesto & pine nuts

28.-

ZUPPA DEL GIORNO ☺

Soupe du jour, croûtons

Soup of the day, croutons

18.-

Provenance viandes: Bœuf, volaille et veau: suisse
Provenance poissons & crustacés: FAO 27/FAO 57
Gambas: argentine

*Origin of our meats: beef, poultry and veal: switzerland
Origin of our fish & shellfish: FAO 27/FAO 57
King prawns: argentina*



☺ Piatto vegetariano / plat végétarien / vegetarian dish
⊕ Noce / noix / nuts
⊕ Lattosio / lactose / lactose
⊕ Glutine / gluten / gluten
Les assiettes signatures de notre chef Gennaro Cummaro
Signature dishes from our chef Gennaro Cummaro



Le menu du midi

Du lundi au vendredi
From Monday to Friday

Plat du jour
dish of the day
34.-

Menu du chef en 60 minutes
Chef's menu served in 60 minutes

Entrée, plat & dessert
starter, main course & dessert
60.-

Pesce

CANTARELLA ☺⊕
Filet de pagre, crème de petit pois, légumes printaniers, bouillon de coquilles parfumé aux saveurs de la garrigue
Red porgy, green peas puree, spring vegetables, shellfish broth flavored with garrigue herbs
58.-

PESCATORE DEL GIORNO ☺⊕
Pêche du jour à l'unilatéral, crème de pomme de terre citronnée, caponata de légumes à la napolitaine, jus de poissons de roche aux tomates du Vésuve
Catch of the day, lemon potato cream, Neapolitan style vegetables caponata, rockfish sauce with Vesuvius tomatoes
42.-

PESCATRICE MARE E MONTI ☺
Lotte cuisinée au beurre salé, ravioli del plin farcis aux morilles, champignons de saison, lard di colonnata, jus de seiche au pinot noir du Valais
Pan-seared monkfish cooked in salted butter, ravioli del plin stuffed with morels, seasonal mushrooms, lard di colonnata, cuttlefish jus with Valais Pinot Noir
54.-

Carne & pollame

TAGLIATA DI MANZO ☺
Faux filet bœuf suisse, poivrons et pomme agria au BBQ, cima di rapa et sauce au Barolo
Swiss beef sirloin, BBQ bell pepper and agria potatoes, cima di rapa and Barolo wine sauce
55.-

FILETTO DI POLLO
Filet de poulet fermier suisse poêlé, caviar d'aubergine, fenouil sauvage, artichaut et polenta crémeuse
Pan-seared Swiss free-range chicken breast, eggplant caviar, wild fennel, artichoke and creamy polenta
42.-

OSSOBUCO DI VITELLO ☺
Osso buco de veau, risotto milanais, gremolata persillade italienne
Veal osso buco, milanese risotto, gremolata Italian persillade
54.-

Paste & risotti

PACCHERO DI GRAGNANO

ALLA SORRENTINA ☺⊕

Paccheri, sauce tomate, tomates cerises, stracciatella fumée
Paccheri, tomato sauce, cherry tomatoes, smoked stracciatella
Entrée 24.- / Plat 32.-

RAVIOLI CARBONARA ☺⊕⊕

Raviolis farcies à la "carbonara", guanciale, truffe noire
"Carbonara style" stuffed ravioli, guanciale, black truffle
44.-

TORTELLO PRIMAVERA ☺⊕⊕

Tortello farci ricotta aux herbes, petits pois, fèves, asperges, crème de petits pois
Tortello farci ricotta aux herbes, petits pois, fèves, asperges, crème de petits pois
35.-

SCIALATIELLI ALLA NAPOLETANA ☺⊕⊕

Pâte napolitaine légèrement pimentée, poule, tomates cerises, olives et câpres

Lightly spiced Neapolitan scialatelli pasta, octopus, cherry tomatoes, olives and capers
Entrée 34.- / Plat 42.-

PASTA MISTA NAPOLETANA ☺⊕

Mixte de pâtes à la napolitaine, fruits de mer, sauce aux poissons de roche safranée, colatura di alici di cetara et fruits de mer

Mixed Neapolitan style pasta, seafood, saffron rockfish sauce, alici di cetara colatura and seafood
Entrée 36.- / Plat 45.-

RISOTTO ALLA MARINARA ☺

Risotto de riz Carnaroli au safran, corail d'oursin, encré de seiche, tomates Piennolo del Vesuvio, ail des ours

Carnaroli risotto with saffron, sea urchin roe, squid ink, Piennolo del Vesuvio tomatoes, wild garlic leaves
44.-

LASAGNA BOLOGNESE ☺⊕⊕

Lasagne au ragoût de bœuf et cochon des alpes, pesto & béchamel fumée
Crispy lasagna with beef & alpine pork ragout, pesto & smoked bechamel
39.-

☺ Piatto vegetariano / plat végétarien / vegetarian dish
⊕ Noce / noix / nuts
⊕ Lattosio / lactose / lactose
⊕ Glutine / gluten / gluten
Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.
Our team is available for any enquiries regarding allergies and dietary restrictions.

Service et TVA 8.1% Inclus
service and VAT 8.1% Included