



Menu Dégustation

Entrée

Parmiggiana d'aubergines et son coulis de tomates

Plat

*Filet de merlu aux coquillages, frégola Sarde au parmesan
et son coulis d'épinards*

Dessert

Mille feuilles au chocolat praliné et noisettes du Piémont

52.- par personne

uniquement le soir



Gli antipasti | Les entrées | Starters

Cannelloni di melanzane alla fontina e pancetta, insalata di rucola e coulis di pomodoro

Cannelloni d'aubergines à la fontina et lardons, salade de roquette et son coulis de tomates

Eggplant cannelloni with fontina cheese and bacon, rocket salad and tomato sauce

----- 20.-

Fritto di patate e porri, gorgonzola e insalatina croccante

Fritta de pommes de terre et poireaux, belle tranche de gorgonzola et salade croquante

Fried leek and potatoes, slice of gorgonzola and crunchy salad

----- 20.-

Pizza Simplissima

La ricchezza della semplicità da condividere... All'olio d'oliva, rosmarino e fior di sale

La richesse de la simplicité à partager... Huile d'olive, romarin, fleur de sel

Deliciously simple... With olive oil, rosemary and "fleur de sel"

----- 13.-

Insalata di indivia e speck ai semi di senape e olio di noci

Salade d'endives et speck, moutarde en grains et huile de noix

Endive salad, speck, old fashion mustard and walnut oil dressing

----- 18.-

Vellutata di zucca al mascarpone e castagne sbriciolate

Velouté de courges au mascarpone et éclats de châtaignes

Squash velouté, mascarpone and chestnuts

----- 18.-

Panzerotto alla mozzarella e basilico accompagnato di salame felino, prosciutto crudo, coppa, mortadella e mozzarella di bufala

Chausson de pizza a la mozzarella et basilic accompagné de salami felino, jambon cru, coppa, buffalo et mortadelle

Pizza turnover with mozzarella and basil, served with salami felino, cured ham, coppa, mortadella and mozzarella

----- 18.-

Insalata mista alla vinegrette della casa

Salade mêlée à la vinaigrette maison, balsamique et moutarde

Mixed salad with homemade balsamic and mustard dressing

----- 8.-

Insalata verde alla vinegrette della casa

Salade verte à la vinaigrette maison, balsamique et moutarde

Green salad with homemade balsamic and mustard dressing

----- 7.-



Pasta & Risotti | Pâtes & Risotto | Pasta & Risotto

Spaghetti

Al pesto di basilico

Au pesto de basilic

With basil pesto

----- 25.-

Alla Carbonara tradizionale

*A la carbonara traditionnelle avec œuf
(sans crème avec guanciale)*

Traditional carbonara sauce (without cream)

----- 25.

Alle vongole veraci, aglio e prezzemolo

Aux vongoles à blanc, ail et persil

With vongoles, with wine, garlic and parsley

----- 32.-

Scialatielli

Al pomodoro "Gina" con polpette di manzo e maiale

A la sauce tomate Gina, polpettes de viande de bœuf et de porc

With Gina tomato sauce, beef and pork meat balls

----- 28.-

Tagliatelle

Alla Bolognese tradizionale di manzo

A la Bolognaise de boeuf traditionnelle

With traditional beef Bolognese

----- 25.-

Al ragù di cinghiale

Au ragoût de sanglier

Wild boar stew

----- 29.-

Risotti

Al taleggio e radicchio

A la salade trevise et taleggio

Trevise salad and taleggio cheese

----- 30.-

Cremoso al nero di seppia e astice

A l'encre de seiche et demi homard rôti

Squid ink and roasted lobster

----- 38.-



Le carni | Les viandes | Meats

Brasato di manzo al balsamico, purea di patinacchio e legumi d'inverno

Paleron de boeuf braisé au vinaigre balsamique, purée de panais et légumes d'hiver

Braised beef with balsamic vinegar, mashed parsnips and winter vegetables

34.-

Suprema di quaglie arrostate, fois gras spadellato, croquette di carnaroli e cardi al vino giallo

Suprêmes de cailles et escalope de foie gras poêlé, croquette de risotto, cardons au jus de vin jaune

Suprêmes of quail with foie gras, fried risotto pancake with juice of yellow wine

36.-

Il pesce | Les poissons | Fish

Filetto di nasello alle conchiglie di mare, fregola sarda al parmigiano e coulis di spinaci

Filet de merlu aux coquillages, fregola sarde et coulis d'épinards

Filet of hake with shellfish, fregola and spinach sauce

30.-

Tegame di merluzzo "sotto sale" alla pizzaiola, patate fondenti, olive e capperi

Caquelon de cabillaud demi-sel à la pizzaiola, pommes de terre fondante, olives et câpres

Cod skillet, pizzaiola sauce, melting potatoes, olives and capers

32.-



Pizzas

DE SAISON BLANCHE

Terrone

Mozzarella, salsiccia, melanzane, brie

Mozzarella, saucisse au fenouil, aubergines, brie

Mozzarella, sausage fennel, brie

----- 25.-

Luchino

Mozzarella, friarelli, pancetta, Taleggio

Mozzarella, friarelli, pancetta, Taleggio

Mozzarella, friarelli, bacon, Taleggio cheese

----- 26.-

La végana

Simplissima, capperi, funghi, rucola, pomodorini

Simplissima, câpres, champignons, tomates, roquette

Simplissima, capers, mushroom, 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 mushroom

----- 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 neres

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

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, 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 neres,

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.-

Cabillaud et Merlu Atlantique Nord, Vangoles Italie, Homard, Canada, Cailles France, Saucisse Suisse

Boeuf Suisse, Charcuterie d'Italie, Sanglier Autriche Thon Vietnam

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

Mille foglie al cioccolato pralinato e nocciole del
piemonte

Mille feuilles au chocolat praliné et noisettes
du Piémont

Chocolate mousse praline and hazelnut from Piémont

Pan perduto di panettone, gelato alla cannella e
panna montata

Panettone façon pain perdu, glace à la
cannelle et crème battue

Panettone, cinnamon ice cream and battered cream

Coppa Aosta ai marroni, meringua croccante y
panna mantata

Coupe Aoste aux marrons, éclats de
meringue, crème battue

Aoste cup with meringue and cream

Coppa di frutta di stagione

Coupe de fruits de saison

Seasonal fruit salad

Pizza Dolce : Nutella e pistacchi

Pizza Dolce : Nutella et pistaches

Pizza Dolce : Nutella and pistachios

A commander avant...

Disponibile jusqu'à 21h30

Selezione di formaggi

Assortiment de fromages

Cheese selection

Le coin des glaces

Parfums

Vanilla dream, Swiss chocolate, Espresso
croquant, Caramelita, Macadamia, Meringue
double crème, Lemon lime, Passion-mangue,
Fraise-framboise, Grapefruit, Abricot, pistache

1 boule ----- 4.-

2 boules ----- 8.-

3 boules ----- 12.-

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 une exclusion