



Entrez dans l'univers élégant et authentique de la cuisine italienne.

*Ici, chaque plat est préparé avec Passion
par notre Chef Domenico Iademaia et sa talentueuse brigade
à partir d'ingrédients frais et soigneusement sélectionnés.*

*Notre équipe, attentive et bienveillante, vous accompagne pour vous
faire vivre une exquisite expérience culinaire et un agréable moment de partage.*

Installez-vous, laissez-vous porter et savourez l'Italie comme si vous y étiez.

Buon appetito e benvenuti !



Antipasti Entrées froides

| | Entrée | Plat |
|--|--------|----------|
| SALADE VERTE avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table | 9.00 | - |
| SALADE MÊLÉE avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table | 11.00 | - |
| NOS BURRATAS D'ANDRIA : servies avec petites tomates datterino de Sicile, basilic, origan et huile d'olive extra vierge | | |
| Burrata classique | 18.00 | 26.00 |
| Burrata et truffe noire | 21.00 | 31.00 |
| Burrata avec anchois et poivrons doux de Calabre | 20.00 | 29.00 |
| Burrata avec jambon de Parme 24 mois | 24.00 | 34.00 |
| SAUMON FAÇON GRAVLAX saumon mariné aux agrumes durant 24 heures, servi avec pain brioché toasté et onctueuse sauce au yaourt grec Grande portion servie avec du riz jasmin | 22.00 | 39.00 |
| CARPACCIO DE BŒUF DU VAL D'HÉRENS fines tranches de bœuf cru assaisonnées d'huile d'olive extra vierge, de citron et de flocons de sel de Maldon sur un lit de roquette, de tomates datterino de Sicile et de copeaux de parmigiano reggiano DOP 24 mois d'affinage Grande portion servie avec des frites allumettes | 26.00 | 39.00 |
| VITELLO TONNATO fines tranches de veau suisse cuit à basse température, sauce au thon maison, rampon et câpres frites Grande portion servie avec des frites allumettes | 26.00 | 39.00 |
| NOTRE ANTIPASTO ALL'ITALIANA pour minimum 2 personnes burrata d'Andria, jambon de Parme 24 mois, salami Felino di Varzi, mortadelle de Bologne aux pistaches, capocollo (coppa affinée) et salami finocchiona toscan servi avec de la marinade à l'huile d'olive (sott'olio) et "gnocco fritto" all'Emiliana | 19.00 | Prix p/p |

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



Antipasti Entrées chaudes

| | Entrée | Plat |
|--|--------|-------|
| LE DUO DE FOIE GRAS DE CANARD foie gras au torchon maison parfumé à l'armagnac et escalope de foie gras poêlée (France), déposés sur pain brioché maison, garnis d'oignons rouges en aigre-doux et de framboises, accompagnés d'un chutney de mangue | 29.00 | - |
| AUBERGINES GRATINÉES AU PARMESAN garnie de mozzarella fondante, de sauce tomate San Marzano et basilic frais la classique parmigiana revisitée par le Chef | 21.00 | - |
| NOTRE POULPE À LA MÉDITERRANÉENNE tentacule de poulpe poêlé au thym et au romarin, servi sur un lit de crème de pois chiches surmonté de tomates concassées, d'olives taggiasche, de basilic et d'un filet d'huile d'olive Grande portion servie avec du riz jasmin | 24.00 | 36.00 |

Le coin des petits

| | |
|---|-------|
| NUGGETS MAISON DE POITRINE DE POULET SUISSE CRISPY ET FRITES ALLUMETTES | 16.00 |
| PENNE FRAÎCHES FAITES MAISON, SAUCE TOMATE OU BEURRE | 15.00 |
| PETITE PINSA ROMANA MARGHERITA ET JAMBON CUIT | 15.00 |

Risotto Temps d'attente 20 minutes

| | |
|--|-------|
| RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE AUX CALAMARS ET CREVETTES ROUGES DE SICILE riz Carnaroli crémeux à l'encre de seiche et fines tranches de calamars, au parfum de lime, surmonté d'un carpaccio de crevettes rouges de Sicile | 38.00 |
|--|-------|

Nouveauté conviviale à partager

| | | |
|---|------------|-------|
| FREGOLA SARDE* AUX SAVEURS DE LA MER « FAÇON RISOTTO » pour minimum 2 personnes – servie au centre de la table | Prix p/p : | 36.00 |
| cuite comme un risotto et conviviale comme une paëlla ... cuisson en sauce tomate avec moules, palourdes veraci, calamars, poulpes, crevettes, gambas et langoustines, ail et persil frais | | |
| *(pâtes typiques de Sardaigne, obtenues à partir de blé dur et d'eau, en forme de petites sphères grâce à un mouvement particulier des mains, appelé « sfregamento », puis toastées au four) | | |

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



Pasta / Pâtes

*Des pâtes **sans gluten** sont disponibles sur demande.*

| | |
|--|--------------|
| SPAGHETONI AU CANARD EN RAGOÛT BLANC | 29.00 |
| de grand calibre et de grand plaisir.... avec ragoût de canard mijoté lentement, parfumé aux herbes de montagne et délicatement lié avec une touche de parmigiano reggiano | |
| TRECCIONE DE GRAGNANO À LA VERITABLE CARBONARA ROMAINE | 27.00 |
| pâtes artisanales de blé dur avec guanciale croustillant, jaunes d'œufs, pecorino romano AOP et poivre noir fraîchement moulu | |
| LINGUINE DE GRAGNANO AUX VONGOLES VERACI ET BOTTARGA | 31.00 |
| pâtes qui épousent voluptueusement les sauces de fruits de mer en renforçant l'expressivité sucrée des grains d'origine... vongoles veraci, persil et boutargue de mulot | |

Pasta Fresca / Pâtes fraîches maison

| | |
|---|--------------|
| GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AU GORGONZOLA DOUX GRATINÉS | 26.00 |
| gnocchi de notre production au gorgonzola doux et noix croquantes, gratinés au parmigiano reggiano | |
| CANNELLONI FARCIS À LA FIORENTINA | 29.00 |
| pâtes aux œufs de notre production garnies de ricotta de bufflonne et d'épinards, nappées de sauce béchamel et de grana padano AOP, puis gratinées au four | |
| SCIALATIELLI AU CITRON CONFIT ET FRUITS DE MER | 36.00 |
| pâtes semi-longues et rectangulaires de notre production avec confit de citron, moules, palourdes, poulpes, calamars, gambas et crevettes, tomates datterino, basilic et persil | |
| AGNOLI DELLE LANGHE DU PIÉMONT FARCIS AU BŒUF BRAISÉ AU BAROLO DOCG | 34.00 |
| raviolis de notre production farcis au bœuf braisé de la tradition piémontaise mariné et cuit au Barolo DOCG et glacés sur fond de crème et truffes | |
| RAVIOLIS SAUCE AUX MORILLES ET FOIE GRAS POÊLÉ | 39.00 |
| raviolis farcis aux pommes de terre violettes et mascarpone, servis avec sauce aux morilles et foie gras de canard poêlé, flambé au Marsala DOP | |

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



Nos spécialités de poisson

LOUP DE MER (± 1000 gr) pour 2 personnes
EN CROÛTE DE SEL OU GRILLÉ

Prix p/p : 45.00

SOLE MEUNIÈRE LABEL ROUGE DE BRETAGNE
LÉGÈREMENT CITRONNÉE (± 400/500 gr)

59.00

Nos poissons entiers sont accompagnés de légumes de saison, riz jasmin ou frites allumettes

FRITURE DE LA MER

41.00

avec calamars, gambas, crevettes, éperlans et légumes en tempura fine, poivrons, courgettes et aubergines, accompagnée de salade verte, sauce tartare et frites allumettes

SAUMON FAÇON GRAVLAX

39.00

saumon mariné aux agrumes durant 24 heures, pain brioché toasté et sauce au yaourt grec servi avec riz jasmin

POULPE À LA MÉDITERRANÉENNE

36.00

tentacule de poulpe poêlé au thym et au romarin, servi sur un lit de crème de pois chiches surmonté de tomates concassées, d'olives taggiasche, de basilic et d'un filet d'huile d'olive, servi avec riz jasmin

Nos spécialités de viande

TARTARE DE BOEUF SUISSE À LA FAÇON DU CHEF (±180 gr)

coupé au couteau et ses multiples condiments, pommade de beurre, pain toasté, petite salade verte et frites allumettes

36.00

NOTRE POLENTA ONCTUEUSE AU RAGOÛT DE SANGLIER

38.00

polenta bramata du domaine agricole « Sala Cereali » et ragoût de sanglier mariné au vin rouge, cuisson lente avec sauce tomate et ricotta affinée râpée

TAGLIATA DE BŒUF (±200 gr)

42.00

entrecôte de bœuf rassie par nos soins et aromatisée aux herbes du Grand-St-Bernard, surmontée d'une sauce demi-glace, roquette, tomates datterino, champignons de Paris bruns, copeaux de parmigiano reggiano DOP 24 mois et vinaigre balsamique de Modena, servie avec frites allumettes

FILET DE BŒUF (±200 gr)

44.00

filet de bœuf suisse rassi par nos soins, surmontée d'une sauce demi-glace, accompagné de légumes de saison et frites allumettes

Sauces au choix : café de Paris +CHF 6.-, poivre vert +CHF 6.- ou sauce morilles + CHF 8.-

PLUMA IBERICA SAUCE YAKITORI

48.00

cuisson rosée au grill, nappée d'une sauce Yakitori, accompagnée de légumes de saison et frites allumettes

ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS HERITAGE, CANADA (±250 gr)

59.00

Entrecôte de bœuf élevé en plein air, rassie min. 45 jours, accompagné de légumes de saison et frites allumettes

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES AROMATIQUES

42.00

accompagné de friarielli poêlés et piments frais, servi avec une mousseline de patates douces

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



Nos viandes d'Exception

UNIQUEMENT SUR RESERVATION / COMMANDE AU MINIMUM 2 JOURS OUVRABLES AVANT :

Synonyme de plaisir gustatif intense, le processus de maturation à sec procure à la viande une tendreté et une saveur incomparable. Durant la phase de maturation, elle développe un arôme typique et unique, réservant aux connaisseurs une expérience culinaire inoubliable.

NOS VIANDES D'EXCEPTION SONT VENDUES AU POIDS

NOTRE PERSONNEL VOUS PRESENTERA LES PIECES AVANT CUISSON

BŒUF RUBIA GALLEGA (Espagne)

Originnaire de Galice, région située au nord-ouest de l'Espagne, la Rubia Gallega produit une viande de goût particulier dû à un élevage en plein air et d'une nourriture exclusivement constituée d'herbe, de plantes et de trèfles. On obtiendra donc une viande épicée et dotée d'un léger goût salin.

CÔTE DE BŒUF RUBIA GALLEGA (Espagne), rassie min. 45 jours
Minimum 800 gr / Prix indicatif : CHF ±160.00 à 200.00

CHF 24.00/100 gr

RIBEYE OU ENTRECÔTE DE BŒUF DE KOBE JAPON CLASSE 10-11

CHF 85.00/100 gr

Le bœuf Kobe légendaire est un des aliments les plus uniques et les plus rares au monde. Selon les critères les plus stricts, un bœuf Kobe doit vivre dans la province de Hyōgo au Japon de sa naissance à son abattage. Grâce à son persillage uniforme, cette viande fond dans la bouche.

Portion conseillée de 150 à 200 gr par personne – commande minimum pour 2 personnes
Prix indicatif : CHF ±255.00 à 340.00

**Nos viandes d'exception sont accompagnées de légumes de saison et au choix pour 2 personnes :
frites allumettes ou
tagliatelle maison au beurre ou riz**

Supplément garniture CHF 6.00 dès 3 personnes

Origines des viandes et poissons :

Bœuf : Suisse* ou selon description
*si non disponible Australie¹
Foie gras : France ou Hongrie
Porc : Espagne
Sanglier : Suisse
Agneau : Suisse*

Calamar / Seiches / Gambas : FAO 41 océan
atlantique sud
Anchois / Eperlan / Carpaccio gambas rouges :
FAO 37 mer méditerranée
Poulpe : FAO 34 / Crevettes : FAO 71
Moules : Italie ou France

Langoustines : Danemark
Vongole : Italie
Loup de mer : Italie ou Grèce
Sole : France
si non disponible Hollande FAO 27

¹Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance hormonaux et non hormonaux tels que les antibiotiques

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

*Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances,
veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.*



La vraie Pinsa romaine comme vous l'avez rarement goûtée

Les origines de la Pinsa remontent à la Rome antique, comme plat de récupération pour les familles paysannes. Les céréales et les farines qui ne pouvaient pas être vendues sur les marchés devinrent, pour les paysans, la base de la pâte d'une focaccia croquante et légère, de laquelle dérive la Pinsa romaine telle que nous la connaissons aujourd'hui.

L'inspiration et la naissance de la Pinsa sont dictées par l'expérience et la grande passion pour la boulangerie du technicien en pizza Corrado Di Marco qui créa, en 2001, un produit sans précédent et innovant, révolutionnant le monde de la pizza.

Mais maintenant, voici quelques différences entre Pinsa et Pizza ...

La Pinsa est un produit plus digeste car sa pâte mûrit 36/48 heures et contient moins de matières grasses. De plus, elle contient 80% d'eau contre 55/60% pour la pizza standard, il va sans dire que la Pinsa est moins calorique. À l'intérieur de la Pinsa, nous trouvons un mélange de farines de blé, de riz, de soja et de levain séché. Les farines sont toutes certifiées sans OGM. Grâce à la qualité de la farine de blé utilisée, nous pouvons faire une hydratation élevée de la pâte, la farine de riz quant à elle permet d'obtenir du croquant et enfin la farine de soja remplace les graisses ce qui octroie à la Pinsa arôme, saveur, croquant et légèreté.

Sa forme ovale évite les défauts de cuisson dans les points centraux du produit. Pour sa composition nous utilisons uniquement, en provenance de Naples, de la **mozzarella fior di latte d'Agerola** et des **tomates pelées 100% italiennes « La Torrente » de S. Antonio Abate**.

Enfin, la Pinsa est préparée avec beaucoup de rigueur, en utilisant une balance et un thermomètre pour être aussi précis que possible et garantir ainsi un procédé de fabrication toujours au sommet des attentes !

Toutes nos "Focaccia" et "Pinsa" peuvent être préparées avec **une pâte sans gluten** * (suppl. CHF 5.-).

**Nous ne pouvons toutefois pas garantir l'absence totale de traces de gluten dans tous nos plats.*

LA FOCACCIA

| | |
|---|--------------|
| AU NATUREL romarin et huile d'olive extra vierge | 11.00 |
| ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO fausse mayonnaise à l'ail, concassé de tomates fraîches, huile d'olive extra vierge, piment frais et persil | 14.00 |
| L'AZZURA jambon de Parme 24 mois, roquette, mozzarella de bufflonne AOP, copeaux de parmigiano reggiano 24 mois et huile de truffe blanche | 27.00 |

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



NOS PINSAS « CLASSIQUES »

| | |
|---|--------------|
| LA MARINARA sauce tomate, ail et origan de Calabre | 14.00 |
| LA MARGHERITA sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic | 16.00 |
| LA BUFALINA sauce tomate, mozzarella fior di latte et mozzarella de bufflonne DOP à la sortie du four | 26.00 |
| LA NAPOLI sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et basilic | 22.00 |
| LA 5 FROMAGES mozzarella fior di latte, gorgonzola doux AOP, bûche de chèvre, provola fior di latte d'Agerola fumé (NA) et parmigiano reggiano 24 mois | 25.00 |
| LA CAPRICCIOSA sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris bruns, olives taggiasca et cœurs d'artichauts | 26.00 |
| LA PARMA sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic et jambon de Parme 24 mois en sortie de four | 27.00 |
| LA VÉGÉTARIENNE sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, aubergines, poivrons au basilic et à l'origan de Calabre | 25.00 |
| LA CALABRESE sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant Ventrecina de Calabre, Nduja di Spilinga calabrese et poivrons doux | 26.00 |
| LA DIAVOLA sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant Ventrecina de Calabre et piment frais, les deux derniers à la sortie du four | 26.00 |
| LA PROSCIUTTO E FUNGHI sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons de Paris bruns | 25.00 |
| LA CROSTINO jambon cuit, mélange de champignons et mozzarella fior di latte gratinée | 25.00 |
| LA TONNO (ET PAS SEULEMENT) sauce tomate, mozzarella fior di latte, ail, oignon rouge, olives taggiasca, piment et origan de Calabre et en sortie du four ventresca de thon à l'huile d'olive extra vierge | 29.00 |
| SA MAJESTÉ LA TRICOLORE sauce tomate, à la sortie du four : mozzarella de bufflonne AOP, roquette, jambon de Parme 24 mois et copeaux de parmigiano reggiano 24 mois | 29.00 |
| LA MORTADELLA mozzarella fior di latte et pesto de pistache, à la sortie du four : mortadelle de Bologne IGP, stracciatella de burrata, pistaches hachées | 27.00 |
| LA FRUTTI DI MARE sauce tomate, mozzarella fior di latte, moules, palourdes, langoustines, crevettes, calamars, basilic et poivre | 29.00 |

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



NOS PINSAS « GOURMET »

| | |
|---|--------------|
| LA CARBONARA mozzarella fior di latte, crème de jaune d'œuf pasteurisée, pecorino romano AOP et guanciale affiné | 26.00 |
| LA CHEVROLET sauce tomate, fromage de chèvre et provola fior di latte d'Agerola fumée (NA), poires confites, roquette, miel et noix de pécan | 27.00 |
| L'ANGUS sauce tomate, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : carpaccio bœuf Black Angus, roquette, cœurs d'artichaut et copeaux de parmesan 24 mois | 28.00 |
| LA BURRATA DEL FRIULI sauce tomate, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : jambon de Parme 24 mois, tomates datterino jaunes, roquette, basilic et Burrata d'Andria | 29.00 |

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



Nos desserts maison

DESSERTS CHAUDS - temps d'attente 15 minutes

| | |
|--|--------------|
| MOELLEUX AUX PISTACHES DE SICILE ET CHOCOLAT BLANC | 15.00 |
| crumble de biscuit et boule de glace stracciatella | |
| MOELLEUX AUX NOISETTES DU PIÉMONT IGP ET CHOCOLAT NOIR | 15.00 |
| chocolat noir Valrhona Guajana, crumble de biscuit et boule de glace fior di latte | |

DESSERTS FRAIS

| | |
|--|--------------|
| TIRAMISU TRADITIONNEL la vraie recette du dessert italien par excellence | 13.00 |
| PANNA COTTA VANILLÉE avec coulis de mangue et fruit de la passion | 15.00 |
| BABA AU RHUM avec crème pâtissière et fruits rouges | 13.00 |
| PARIS-BREST pâte à choux et crème au beurre pralinée aux amandes et noisettes | 15.00 |
| CAFE GOURMAND assortiment de 3 desserts frais à la cuillère et café | 15.00 |

COCKTAIL – demander notre liste complète

| | |
|---|--------------|
| OPERA IRISH COFFEE Whisky – Café – Noix de Macadamia – Vanille de Madagascar – Crème Chantilly | 14.50 |
|---|--------------|

NOS GLACES ET SORBETS – demander notre carte dédiée

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.