



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

Ici, chaque plat est préparé avec Passion
par notre Chef Domenico Iaderviaia et sa talentueuse brigade
à partir d'ingrédients frais et soigneusement sélectionnés.
Notre équipe, attentive et bienveillante, vous accompagne pour vous
faire vivre une exquise 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 parmesan 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
--	-------

Nouauté 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 VÉRITABLE 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 VONGOLE 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 mulet	

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 POËLÉ	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 (\pm 1000 gr) pour 2 personnes
EN CROÛTE DE SEL OU GRILLÉ**

Prix p/p : **45.00**

**SOLE MEUNIÈRE LABEL ROUGE DE BRETAGNE
LÉGÈREMENT CITRONNÉE (\pm 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 (\pm 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 (\pm 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 parmesan reggiano DOP 24 mois et vinaigre balsamique de Modena, servie avec frites allumettes

FILET DE BŒUF (\pm 200 gr) **44.00**

filet de bœuf suisse rassi par nos soins, 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 WAGYU AUSTRALIEN PREMIUM (\pm 300 gr) **65.00**

Wagyu d'exception Westholme / Darling Downs, marbrure fine et équilibrée (4-5), rassie min. 40 jours, notes beurrées, belle intensité de goût, accompagnée 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)

Originaire 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 épicee et dotée d'un léger goût salin.

CÔTE DE BŒUF RUBIA GALLEGA (Espagne), rassie min. 45 jours

CHF 24.00/100 gr

Minimum 800 gr / Prix indicatif : CHF ±160.00 à 200.00

RIBEYE OU ENTRECÔTE DE BŒUF DE KOBE JAPON

CHF 85.00/100 gr

CLASSE 10-11

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 goûtee

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 parmesan reggiano 24 mois	25.00
LA CAPRICCIOSA sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris bruns, olives taggiasca et coeurs 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 parmesan 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 crumble de biscuit et boule de glace stracciatella	15.00
MOELLEUX AUX NOISETTES DU PIÉMONT IGP ET CHOCOLAT NOIR chocolat noir Valrhona Guajana, crumble de biscuit et boule de glace fior di latte	15.00

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.