



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

*Ici, chaque plat est préparé avec Passion
par notre Chef Domenico Iadevaia 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 MÉLÉE 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 CREVETES ROUGES DE MAZARA DEL VALLO fines tranches de crevettes rouges de Sicile, accompagnées d'une sauce au yaourt aux agrumes, huile au basilic frais et perles de citron vert	29.00	-
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 CREMEUX AUX CÈPES ET TRUFFES NOIRES riz Carnaroli émulsionné aux cèpes et grana padano, surmonté d'une poudre aromatique de champignons, d'un jus corsé et de fines lamelles de truffes noires	32.00
--	-------

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 mulet	

Pasta Fresca / Pâtes fraîches

GNOCCHI AU PESTO, STRACCIATELLA ET CHIPS DE JAMBON CRU DE PARME	28.00
gnocchi de pommes de terre de notre production, nappés d'un pesto de basilic parfumé, surmontés de stracciatella et chips de jambon cru de Parme	
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	
AGNOLOTTI DEL PLIN FARCIS AU BŒUF BRAISÉ AU BARBERA D'ASTI	34.00
raviolis frais de la tradition piémontaise, farci de bœuf braisé longuement mariné et mijoté au Barbera d'Asti, glacés sur fond de crème et truffes noires	
FAGOTTINI FARCIS AU JAMBON DE PARME	34.00
surmonté d'une fine crème de parmesan affiné 24 mois et huile d'olive parfumée au basilic	
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 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	
TARTARE DE THON ROUGE ET MANGUE	36.00
tartare de thon rouge sublimé par la fraîcheur de la mangue, relevé de citron vert, sésame torréfié et sauce soja, servi avec riz jasmin et toasts	
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	
MOULES À LA PROVENÇALE	34.00
moules mijotées à la provençale avec tomates cerises, oignons, basilic, persil et vin blanc, accompagnées de pain grillé et frites allumettes	

Nos spécialités de viande

TARTARE DE BOEUF SUISSE À LA FAÇON DU CHEF (±180 gr)	36.00
coupé au couteau et ses multiples condiments, pommade de beurre, pain toasté, petite salade verte et frites allumettes	
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, accompagné de légumes de saison et frites allumettes <u>Sauces au choix</u> : 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	
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

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 BLACK HIDO (Irlande)

Boeuf Hereford/Angus élevé à l'herbe dans les pâturages irlandais. Alimentation naturelle en prairie, offrant une viande tendre, juteuse et au persillage fin, à la saveur profonde.

CÔTE DE BŒUF DE BLACK HIDO, rassie min. 45 jours

CHF 15.00/100 gr

Minimum 800 gr / Prix indicatif min. : CHF ±120.00

BŒUF ROYAL KROWA (Pologne)

Sélection de Red Holstein élevée en plein air et nourrie à l'herbe. Viande rouge vif, délicate et savoureuse, affinée plusieurs semaines pour plus de caractère.

CÔTE DE ROYAL KROWA, rassie min. 45 jours

CHF 16.00/100 gr

Minimum 800 gr / Prix indicatif min. : CHF ±128.00

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 épicée et dotée d'un léger goût salin.

CÔTE DE BŒUF RUBIA GALLEGA, rassie min. 45 jours

CHF 17.00/100 gr

Minimum 800 gr / Prix indicatif min. : CHF ±136.00

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

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 pommes de terre
rôties au romarin**

Supplément garniture CHF 6.00 dès 3 personnes

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 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

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.



Nos desserts

DESSERTS CHAUDS - temps d'attente 15 minutes

MOELLEUX AUX PISTACHES DE SICILE ET CHOCOLAT BLANC	15.00
crumble de biscuit et boule de glace straciatella	
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
CHARLOTTE AUX FRAISES biscuits boudoirs, crème légère au mascarpone et à la vanille, fraises fraîches et coulis de fraises	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.