



# Suggestions d'automne

	Entrée	Plat
<b>TERRINE DE LIÈVRE MAISON</b> marinée au vin blanc Païen du Valais, pain brioché, coing, betterave et sauce gibier maison	25.00	-
<b>CASSOLETTE DE CHANTERELLES SUISSES</b> (selon disponibilité) sautées à l'ail avec tomates datterino, huile d'olive extra vierge et persil, servie avec toasts	25.00	-
<b>LA PINSA DU BRACONNIER</b> jambon cru de sanglier, chanterelles, velouté de courge Butternut, provola d'Agerola DOP fumée, et crumble de pain à l'ail	-	30.00
<b>POLENTA ONCTUEUSE DE VALTELLINA AU RAGOÛT DE SANGLIER</b> farine bramata blanche de maïs de l'azienda agricole Sala Cereali, ragoût de sanglier à la Toscane et fromage cacio crusco aux poivrons séchés râpé	-	39.00
<b>CIVET DE CERF</b> civet de viande de cerf au Barbaresco DOCG, champignons de Paris bruns, oignons grelots, lard valaisan croquant et petits croûtons, accompagné de sa garniture chasse	-	42.00
<b>SOURIS DE CHEVREUIL CONFITE</b> cuisson lente à basse température, sauce aux myrtilles et poivre rose, accompagnée de sa garniture chasse	-	44.00
<b>MEDAILLONS DE CHEVREUIL FLAMBÉS AU COGNAC</b> sauce aux airelles sauvages, accompagnés de sa garniture chasse	-	49.00

## Garniture chasse :

poire au vin rouge, pomme golden en sirop, choux rouges, choux de Bruxelles,  
marrons caramélisés, figues noires et raisin rouge muscat

Option : supplément garniture chasse CHF 7.00

## Nos viandes sont accompagnées aux choix de :

spätzlis maison,

tagliatelle aux œufs ou frites allumettes

Option : supplément garniture CHF 6.00

Origines des viandes : Suisse (selon disponibilité) ou Région du Sud Tirol – Autriche/Italie



## Antipasti Entrées froides

	Entrée	Plat
SALADE VERTE avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table	8.00	-
SALADE MÊLÉE avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table	10.00	-
NOTRE SALADE D'AUTOMNE salade verte, choux rouge, champignons de Paris bruns, crottin de chèvre artisanal du Valais gratiné, mélange de graines torréfiées, croûtons au romarin, sauce au vin cuit, figues noires et huile d'olive extra vierge	19.00	
LA MOZZARELLA À LA CAPRESE tranches de mozzarella de bufflonne DOP, tomates cœur de bœuf, origan de Calabre et huile d'olive extra vierge au basilic	17.00	26.00
Notre sélection de burrata d'Andria : servies avec petites tomates datterino de Sicile, basilic, origan et huile d'olive extra vierge		
BURRATA CLASSIQUE	17.00	26.00
BURRATA A LA TRUFFE NOIRE	19.00	28.00
BURRATA D'ANCHOIS ET DE POIVRONS DOUX DE CALABRE	19.00	28.00
LE CARPACCIO DE BŒUF DU VAL D'HERENS 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	24.00	35.00
LE 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 (* grande portion conviviale à partager 3-4 personnes) burrata d'Andria , jambon cru San Daniele réserve, salami Felino di Varzi, salami soppressata vénitien, capocollo (coppa affinée) et salami finocchiona toscan servi avec de la marinade à l'huile d'olive (sott'olio) et "gnocco fritto" all'Emiliana	31.00	51.00*

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.*



## Antipasti Entrées chaudes

	Entrée	Plat
CASSOLETTE DE CHANTERELLES SUISSES (selon disponibilité) sautées à l'ail avec tomates datterino, huile d'olive extra vierge et persil, servie avec toasts	25.00	
DUO DE FOIE GRAS DE CANARD terrines maison de foie gras au Passito di Pantelleria et escalope de foie gras poêlée, pain brioché maison, oignons rouges en aigre-doux, figues noires confites et groseilles	29.00	-
POULPE GRILLÉ LAQUÉ AUX HERBES servi sur lit de mousseline et pois chiches entiers avec choux noir toscan et surmonté de pousses de soja Grande portion servie avec du riz jasmin	27.00	39.00

## 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 PINSÀ ROMANA MARGHERITA ET JAMBON CUIT	15.00

## Risotti Vialone Nano - Temps d'attente 20 minutes

RISOTTO AU MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC AVEC SAUCISSE PIEMONTAISE DE BRA cuisson au vin rouge émulsionné au parmigiano reggiano et poivre noir avec saucisse de Bra* et poudre de bolets <i>* (célèbre spécialité piémontaise de la Commune de Bra à base de viandes de boeuf et lard maigre auxquelles sont ajoutées des épices variées telle que la noix de muscade)</i>	29.00
RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE ET CARPACCIO DE GAMBAS ROUGES DE SICILIE cuisson à l'encre de seiche, avec seiches en julienne et carpaccio de gambas rouges de Sicile crues	38.00

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.*



## *Pasta / Pâtes* Des pâtes **sans gluten** sont disponibles sur demande.

SPAGHETTONI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SCUIE-SCUIE de grand calibre et de grand plaisir.... spaghettoni bio (grain Matt), ail, huile et piments frais avec anchois, tomates datterino, pain toasté aromatisé et basilic frais	26.00
FUSILLONI À LA VERITABLE CARBONARA ROMANA de grain Il Capelli avec guanciale toasté, jaunes d'œufs, pecorino romano AOP et poivre noir	27.00
CALAMARATA DI GRAGNANO AUX CALAMARS demi paccheri de grain Aureo avec sauce tomate et tomates datterino, calamars au basilic et persil et olives taggiasche	29.00
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA pâtes bio (grain Kamut) 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	32.00

## *Pasta Fresca / Pâtes fraîches maison*

TAGLIATELLE AUX ŒUFS AU RAGOÛT DE GAMBUCCIO ALL'EMILIANA recette traditionnelle de la nonne emilienne de ragoût de jambon cru San Daniele réserve 16 mois d'affinage, crème, romarin	27.00
GNOCCHI « I MAMMOLI » GRATINES AU TALEGGIO ET FONTINA, gnocchi de pommes de terre violettes aux endives Radicchio rouges de Trévis et oignons rouges, gratinés au four avec crème et fromage taleggio DOP et fontina valdostana DOP	28.00
CANNELLONI FARCIS À LA FIORENTINA pâtes aux œufs de notre production farcis à la ricotta et épinards, sauce béchamel, sauce tomate et fromage grana padano râpé	29.00
SCIALATIELLI AU CITRON ET FRUITS DE MER pâtes semi-longues et rectangulaires de notre production avec confit de citron, moules, palourdes, poulpes, calamars, gambas et crevettes, tomates datterino, basilic et persil	35.00
AGNOLI DELLE LANGHE DU PIÉMONT FARCIS AU BŒUF BRAISÉ AU BAROLO raviolis farcis au bœuf braisé de la tradition piémontaise mariné et cuit au Barolo DOCG et glacés sur fond de crème et truffes	36.00
RAVIOLIS AVEC FOIE GRAS DE CANARD ET MORILLES raviolis farcis au fromage Castelmagno DOP, servis avec morilles et foie gras de canard poêlé flambé au Madeira	39.00

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 spécialités de poisson

LE LOUP DE MER (± 800 gr) pour 2 personnes EN CROÛTE DE SEL OU GRILLÉ	Prix p/p :	44.00
LA SOLE MEUNIERE LABEL ROUGE DE BRETAGNE LÉGÈREMENT CITRONNÉE (± 400/500 gr)		59.00
<b>Nos poissons sont accompagnés de légumes de saison, riz jasmin ou frites allumettes</b>		
LA FRITURE DE CALAMARS, GAMBAS, CREVETTES ET ÉPERLANS accompagnés de salade verte, sauce tartare et frites allumettes		42.00
LE CALAMAR FARCI AU BACCALÀ ET PISTACHES farçi au baccalà, raisins secs et pistaches, servi sur lit de mousse de courge Muscat, avec tomates séchées piccadilly et straciatella de burrata, accompagné de riz jasmin		42.00
LES MOULES ALL'ARRABBIATA ET CROÛTONS (800 gr) ail, persil, vin blanc, sauce tomate San Marzano, croûtons et piments frais, servies avec frites allumettes		32.00

## Nos spécialités de viande

NOTRE TARTARE DE BOEUF SUISSE A LA FAÇON DU CHEF (±180 gr) coupé au couteau et ses multiples condiments, pommade de beurre, pain toasté, petite salade verte et frites allumettes		38.00
LA TAGLIATA DE BŒUF (±200 gr) entrecôte de bœuf Simmental suisse rassie par nos soins et aromatisée aux herbes du Grand-St-Bernard, roquette, tomates datterino, champignons de Paris bruns, copeaux de parmigiano reggiano DOP 24 mois et vinaigre balsamique de Modena, servie avec frites allumettes		42.00
LE FILET DE BŒUF (±200 gr) filet de bœuf suisse rassi par nos soins, accompagné de légumes de saison et frites allumettes Sauces au choix : café de Paris +CHF 8.-, poivre vert +CHF 8.- ou sauce morilles + CHF 10.-		46.00

### Origines des viandes et poissons :

Boeuf: Suisse  
si non disponible Australie\*

Veau: Suisse

Poulet: Suisse

Foie gras: France ou Hongrie

Calamar: FAO 41 océan atlantique sud

Seiches: FAO 41 océan atlantique sud

Poulpe: FAO 34

Gambas: FAO 41 océan atlantique sud

Crevettes: FAO 71

Carpaccio crevettes rouges – Italie FAO 37 mer

méditerranée

Langoustines : Danemark

Moules: Italie ou Espagne

Vongole: Italie

Loup de mer: Italie ou Grèce

Sole: France

si non disponible Hollande FAO 27

Eperlan: FAO 37

\*Peut 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 viandes d'Exception

Nos viandes d'exception rassis sont cuites à la braise au Kamado (barbecue en céramique japonais).

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 PIÈCES AVANT CUISSON**

---

**T-BONE DE BŒUF FIORENTINA DI CHIANINA (Italie), rassis min. 21 jours** CHF 20.00/100 gr  
Tout droit venue de Toscane, une viande de haute qualité, à la saveur unique au monde : la Fiorentina de race Chianina avec os et filet. La Chianina, célèbre dans le monde entier, est une race bovine italienne typique des régions d'Arezzo et de Sienne.

Minimum 1000 gr / Prix indicatif : CHF ±190.00 à 230.00

**CÔTE DE BŒUF RUBIA GALLEGA (Espagne), rassis min. 45 jours** CHF 22.00/100 gr  
Originaire de Galice, région située au nord-ouest de l'Espagne, la Rubia Gallega a une réputation de bœuf de travail et de boucherie. 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.

Minimum 800 gr / Prix indicatif : CHF ±165.00 à 210.00

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

---

**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

**CÔTE, T-BONE OU TOMAHAWK DE BŒUF WESTHOLME WAGYU AUSTRALIE** CHF 26.00/100 gr  
**CLASSE 6-7**

Vous rêvez d'une expérience gastronomique hors du commun, cette viande fera saliver tous les grands connaisseurs de boeuf ! Ce Wagyu Westholme est très prisé par les chefs du monde entier. Vous pourrez déguster les saveurs de caramel grillé, l'excellente sensation en bouche, et la finale crémeuse de noisette persistante.

Poids selon les pièces, entre 800 et 1200 gr – Prix indicatif : CHF ±210.00 à 310.00

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

**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 !

Notre Chef Nicolo Lugli et notre Pinsaiolo ont par ailleurs suivi le cursus de la Pinsa Scool de Rome d'où ils sont diplômés pour vous offrir le meilleur de la Pinsa au coeur de Sion.

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 cru San Daniele Riserva DOP, 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.*



## LES 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 SAN DANIELE sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic et jambon cru San Daniele Riserva DOP 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 cru San Daniele Riserva AOP 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.*



## LES 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	26.00
LA BRA provola fior di latte d'Agerola fumé (NA), friarielli napolitain, saucisse de Bra* <i>* (célèbre spécialité piémontaise de la Commune de Bra à base de viandes de boeuf et lard maigre auxquelles sont ajoutées des épices variées telle que la noix de muscade)</i>	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 cru San Daniele Riserva DOP, tomates datterino jaunes, roquette, basilic et Burrata d'Andria	29.00
LA PINSA DU BRACONNIER jambon cru de sanglier, chanterelles, velouté de courge Butternut, provola d'Agerola DOP fumée, et crumble de pain à l'ail	30.00

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

LE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT chocolat fondant Domori 72% et boule sorbet aux pruneaux	15.00
LE MOELLEUX AUX PISTACHES DE SICILE ET CHOCOLAT BLANC crumble de biscuit et boule de glace stracciatella	15.00
LA PINSA ROMANA AUX FIGUES surmontée de crème de noisettes et chocolat, figues fraîches et sucre vanillé	15.00

### DESSERTS FRAIS

LE TIRAMISU MAISON la vraie recette du dessert italien par excellence	13.00
LA PANNA COTTA coulis de coing, sauce caramel, meringue et menthe	13.00
LE BABA AU RHUM avec chantilly et cerises confites	13.00
LE MILLE-FEUILLES À LA CRÈME DE MARRON, copeaux de chocolat et meringue italienne	15.00
LE PARIS-BREST à la crème au beurre pralinée aux amandes et noisettes	15.00
LE CAFE GOURMAND assortiment de 3 desserts frais à la cuillère et café	15.00

### NOTRE SELECTION DE COCKTAILS - demander notre liste complète

OPERA IRISH COFFEE Whisky - Café - Noix de Macadamia - Vanille de Madagascar - Crème Chantilly	14.50
BACKSTAGE Cognac - Café - Noix de Macadamia - Vanille de Madagascar - Crème Chantilly	14.50
VIRGIN ESPRESSO MARTINI Café - Noix de Macadamia - Vanille de Madagascar - Crème Chantilly (sans alcool)	10.50

### 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.*