

ANTIPASTI

Giardino del Metropole

Jeunes pousses et sélection de légumes crus, cuits et marinés
Green leaves salad, selection of raw, cooked and marinated vegetables 25.-

Vitello tonnato come la tradizione vuole

Vitello tonnato traditionnel
Thin slices of veal served with tonnato sauce 31.-

Carpaccio di tonno rosso

Carpaccio de thon rouge
Red tuna carpaccio 27.-

Variatione di carciofi e olio alla menta

Variation d'artichauts violets, huile à la menthe
Purple artichokes with mint extra virgin olive oil 29.-

Insalata di pomodori di Ginevra

Salade de tomates de Genève
Local tomato salad 24.-

PRIMI FATTI IN CASA

Tagliolini con gamberi rossi

Tagliolini maison, bisque de gambas et son tartare
Home-made tagliolini pasta served with gambas tartar and bisque 38.-

Spaghetti Verrigni alla puttanesca

Spaghetti Verrigni, sauce tomate, anchois et câpres
Spaghetti pasta served with tomato sauce, anchovies and capers 34.-

Fusilli al torchio al pesto

Fusilli maison al torchio et pesto
Home-made fusilli pasta with pesto sauce 32.-

Risotto Carnaroli, cacio e pepe (25 min de préparation)

Risotto Carnaroli, fromage Pecorino et poivre de Sarawak
Carnaroli Risotto, Pecorino cheese and black pepper 30.-

Cappelletti emiliani e fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi

Cappelletti au Parmesan Reggiano et amandes toastées
Cappelletti pasta with Parmesan cheese, toasted almonds 34.-

SECONDI

Filetto di spigola al forno e caponata di Licata

Filet de loup de mer cuit au four, caponata Sicilienne
Line caught sea bass, oven backed with Sicilian caponata 65.-

Filetto di Gallinella di mare e perle di verdure

Filet de Chapon de mer et légumes verts
Mediterranean scorpion fish fillet and green vegetables 58.-

Galletto alla cacciatora e patate

Coquelet rôti, sauce romarin, olives noires et pommes de terre au four
Roasted cockerel served with rosemary and black olives sauce, oven backed potatoes 42.-

Filetto di manzo, spinaci e funghi di stagione

Filet de bœuf, épinards sautés et champignons de saison
Beef fillet, spinach and seasonal mushrooms 58.-

MENU DEL GIORNO 29.-

Servit du lundi au vendredi, le midi uniquement / Weekdays lunch only

Insalata del Chef

Salad of the day

~~

Pasta del giorno

Suggestion of the Chef

DOLCE 15.-

Tiramisu della Zia Luciana

Tiramisu traditionnel

Traditional tiramisu

Solamente 103 al cacao

Simplement 103 au cacao

Just 103 cocoa

Panna cotta e frutti di stagione

Panna cotta et fruits de saison

Panna cotta and seasonal fruits

Granita siciliana con brioche

Granité Sicilien et brioche traditionnelle

Sicilian granité with brioche bread

Sbrisolona, crema di Gruyère e frutti rossi

Sablé à la crème légère de Gruyère et fruits rouges

Sablé biscuit with Gruyère light cream and red berries

Formaggio

Sélection de fromages fermiers italiens

Italian cheese selection

Cette carte a été réalisée par notre Chef de cuisine Alessandro Cannata, et notre Chef pâtissier Aurélien Houillon. Toutes nos viandes sont rigoureusement sélectionnées d'origine Suisse et nos poissons ont été pêchés en océan Atlantique et en mer Méditerranée.

Toutes nos pâtes sont faites maison, à l'exception des Spaghettis Verrigni. Pour plus d'informations sur les allergènes que peuvent contenir certaines préparations, merci de vous adresser à notre personnel.

This menu has been design by our Chef Alessandro Cannata and our pastry Chef Aurélien Houillon. All our meats are rigorously selected from Switzerland. Our fish has been caught from Atlantic and Mediterranean Sea.

All our pastas are homemade, except Verrigni Spahettis. For more information regarding allergenic products, please advise our staff.