

## 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.- / 38.-

### **Vitello tonnato come la tradizione vuole**

Vitello tonnato traditionnel  
*Thin slices of veal served with tonnato sauce* 31.- / 47.-

### **Scampi, crema di mandorla, fagioli coco, cima di rapa**

Langoustines sautées, crème de haricots coco et cima di rapa  
*Grilled scampi, coco bean cream and cima di rapa* 34.-

### **Variazione di carciofi e olio alla menta**

Variation d'artichauts violets, huile à la menthe  
*Purple artichokes with mint extra virgin olive oil* 29.- / 44.-

### **Filetto di capriolo cotto a bassa temperatura y portulaca**

Filet de chevreuil mariné et cuit à basse température, betterave, espuma de yaourt et pourpier  
*Slow cooked venison, beatroot, yogurt foam and purslane* 32.-

## PRIMI FATTI IN CASA

### **Tagliolini ai gamberi rossi**

Tagliolini à la bisque de crevette rouge sauvage et son tartare  
*Fresh tagliolini pasta served with red shrimp tartar and bisque* 38.-

### **Spaghetti affumicati e Parmigiano Reggiano 36 mesi**

Spaghetti Verrigni délicatement fumés et liés au Parmesan Reggiano 36 mois  
*Smoked spaghetti pasta served with parmesan cheese 36 months* 24.- / 32.-

### **Risotto Carnaroli ai funghi Porcini (25 min de préparation)**

Risotto Carnaroli aux cèpes  
*Carnaroli Risotto with Porcini mushrooms* 34.-

### **Tortelli verdi ripieni di Germano, crema di gorgonzola**

Tortelli vert farci au Colvert, crème de gorgonzola  
*Green Tortelli stuffed with Mallard duck, gorgonzola cream* 34.-

## SECONDI

### **Darna di spigola al forno, cavolfiori, capperi e limone**

Filet de bar de ligne rôti au four, chou-fleur, câpres et citron  
*Oven backed sea bass with cauliflower, capers and lemon* 65.-

### **Triglia croccante farcita di patate, servita con scarola, olive e acciughe**

Rouget croustillant farci aux pommes de terre, scarole, olives et anchois  
*Red mullet stuffed with potatoes, escarole, olives and anchovies* 58.-

### **Lepre in crosta di cioccolato, crema di foie gras e indivia caramellata**

Filet de lièvre en croute de cacao, crème de foie gras et endives caramélisées  
*Saddle of hare in cocoa crust, foie gras cream and caramelized chicory* 59.-

### **Filetto di manzo, crema di pane, carote e salsa al caffè**

Filet de bœuf, crème de pain, carottes et sauce café  
*Beef fillet, bread cream, carrots and coffee sauce* 62.-

## MENU DEL GIORNO

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

### Menu à 42.-

#### Insalata di mercato

*Salade du marché*

~~

#### Pasta del giorno

*Pâte du jour*

~~

#### Caffè gourmet

*Café gourmand*

## MENU DELLA SERA

Servi du mardi au vendredi, le soir uniquement / *Tuesday to friday dinner only*

### Menu à 39.-

#### Insalata dello Chef

*Chef's salad*

~~

#### Piatto del giorno

*Plat du jour*

## DOLCE

#### Tiramisu della Zia Luciana

*Tiramisu traditionnel*

*Traditional tiramisu 16.-*

#### Solamente 103 al cacao

*Simplement 103 au cacao*

*Just 103 cocoa 16.-*

#### Dolce dello Chef

*Trio de mini desserts*

*Mini dessert trio 9.-*

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.*