

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 temperature 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

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.