

Tous nos mets sont faits maison selon les recettes traditionnelles italiennes  
*All our dishes are homemade following traditional Italian recipes*

## Cena

Disponible du mardi au samedi inclus à diner  
*Available Tuesday to Saturday at dinner time*

### Antipasti

Burratina des Pouilles, miel au basilic, pousse de roquette et focaccia  
*Burratina mozzarella cheese from Puglia, basil honey, rocket & homemade focaccia 24.-*

Potage minestrone traditionnel  
*Traditional minestrone soup 18.-*

Carpaccio de bœuf, Parmesan et câpres frits  
*Beef carpaccio, parmesan cheese & fried capers 26.-/34.-*

### Primi

Pappardelle all'arrabbiata  
*Spicy tomato sauce pappardelle pasta 26.-*

Raviolis farcis au gambero rosso, consommé émulsionné et citron caviar  
*Italian red prawn homemade ravioli, consommé emulsion and finger lime 36.-*

Risotto Vialone Nano, Parmesan et truffe noire Melanosporum  
*Vialone Nano risotto, Parmesan cheese and black Melanosporum truffle 52.-*

### Secondi

Pavé de loup de mer sauvage cuit sur peau, nage de palourdes Vérales et céleri croquant  
*Wild seabass, Verace clams broth & crunchy celery 52.-*

Suprême de volaille rôti, parmigiana à la Scarmorza fumée  
*Roast chicken supreme, smoked Scamorza cheese parmigiana style 38.-*

Escalope de veau à la Milanaise, polenta crémeuse au Mascarpone, chou cime di rapa  
*Milanese veal escalope, Mascarpone cheese creamy polenta, cime di rapa kale 57.-*

### Desserts de Pierrick Simon, Chef Pâtissier *Desserts by Pierrick Simon, Head Pastry Chef*

Café gourmand  
*Gourmet coffee 18.-*

Panna cotta aux marrons  
*Chestnut panna cotta 15.-*

Tarte chocolat tiède et noisettes du Piémont  
*Warm chocolate cake & Piedmont hazelnuts 15.-*

Entremet aux fruits exotiques  
*Exotic fruit layer cake 15.-*

## La Griglia e la Piastra

Poisson sauvage du jour  
*Pan seared fish of the day 55.-*

Tagliata de bœuf rassie sur os 6 semaines, roquette et parmesan  
*6 weeks aged Italian beef Tagliata, rocket & Parmesan cheese 55.-*

### SAUCES AU CHOIX

Vierge de légumes croquants à  
l'huile d'olive  
*Mediterranean style vegetables & extra virgin  
olive oil sauce*

Sauce béarnaise  
*Béarnaise sauce*

Beurre citronné  
*Citrus butter*

Jus de bœuf corsé  
*Beef jus*

### GARNITURES AU CHOIX

Pommes allumettes  
*French fries*

Pommes purée  
*Mashed potatoes*

Artichauts de Toscane sautés à l'huile  
d'olive  
*Tuscan artichokes & extra virgin olive oil*

Légumes de saison à la vapeur  
*Steamed seasonal vegetables*

Épinards sautés  
*Sauteed spinach*

## Plats signatures du Chef Chef's Signature dishes

Vitello tonnato della tradizione  
*Traditional veal in Tonnata sauce 29.-*

Ossobuco de veau à la milanaise, risotto safrané  
*Veal ossobuco Milanaise style, saffron risotto 46.-*

Le tiramisu della Zia  
*My Auntie's Tiramisu 15.-*

## Végétaliens sans gluten Vegan & gluten free



Carpaccio de betteraves, panella sicilienne, avocat et quinoa  
*Beetroot carpaccio, Sicilian chickpea fritters, avocado & quinoa 20.-/28.-*

Polpette d'aubergines, tomates confites parfumées à la menthe et ricotta de soja  
*Aubergine meatballs, confit tomatoes with mint and soy ricotta 20.-/28.-*

Merci de noter que tous nos produits peuvent contenir des allergènes.  
Nous vous remercions d'informer notre équipe si vous êtes concernés.

*Please be advised that some of our products may contain allergens.  
Please share any dietary requirements with one of our team members*

-----

Toutes nos viandes sont rigoureusement sélectionnées d'origine Suisse  
Bœuf, volaille, agneau, veau, porc,

*All our meats are rigorously selected in Switzerland  
Beef, chicken, lamb, veal, pork*