



Propositions d'été

Summer proposals

 Veau finement coupé à la sauce au thon* – 29
Finely sliced veal with tuna sauce (4a, 3a)

Roastbeef de bœuf froid avec sauce tartare* – 32
Cold roast-beef with tartare sauce (1a, 3a, 5a, 7a, 9a, 6b, 5b, 11b)

 Roastbeef de bœuf chaud avec sa sauce* – 32
Warm roast-beef with its sauce (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)

Jambon cru « Pioradoro » avec mozzarella de bufflonne, roquette, huile de basilic et poivre de la Vallemaggia – 25
« Pioradoro » cured ham with buffalo mozzarella, rocket, basil oil and Vallemaggia pepper (7a)

Caesar Salad avec poulet grillé et parmesan – 18
Caesar salad with grilled chicken and parmesan (1a, 3a)

Salade Caprese avec tomate cœur de bœuf, mozzarella de buffle et huile de basilic – 18
Caprese salad with beef tomato, buffalo mozzarella and basil oil (7a)

Bœuf braisé au merlot tessinois avec polenta rustique du moulin de Bruzella – 33
Braised beef with Ticino merlot with rustic polenta from the Bruzella mill (1a, 7a, 12a)

** Un plat d'accompagnement au choix inclus dans les prix ci-dessus.
One side dish of your choice included in the above prices.*

Entrées

Starters



Sélection de charcuteries et fromages régionaux avec miel, moutarde et noix – 30

Selection of regional cold cuts and cheeses with honey, fruit mustard and walnuts (1b, 7a, 8a, 10a)



Dégustation de meze avec pain pita – 18

Crème d'avocat, hoummus et pommes frites douces

Meze degustation with pita bread

Avocado cream, hummus and sweet potato fries (1a, 7a)



Œuf croustillant à double cuisson, fondue au fromage Lucendro et épinards croustillants – 15

Crispy double-cooked egg on Lucendro fondue and crispy spinach (1a, 3a, 7a)

Salade tiède de poulpe, pommes de terre, haricots verts et olives – 26

Warm octopus' salad with potato, green beans and olives (4a)

80g 160g

Tartare de bœuf suisse avec mozzarella de bufflonne, anchois, câpres et croûtons de pain – 18 / 34

Swiss beef tartare with buffalo mozzarella, anchovies, capers and bread croutons (1a, 4a, 7a)

Salade verte – 8

Green salad


Salade mêlée – 10

Mixed salad





Premiers plats


First courses

 Tagliatelle aux cèpes – 24
Tagliatelle with porcini mushrooms (1a, 3a, 7a)

  Gnocchi de polenta au Merlot du Tessin et luganighetta – 24
Polenta gnocchi with Ticino Merlot and luganighetta (1a, 3a, 7a, 12a)

 Spaghetti Carbonara – 23
Spaghetti Carbonara (1a, 3a, 7a)

 Aubergine parmigiana – 21
Aubergine parmigiana (1a, 3a, 7a)

 Tagliatelles au ragoût de lapin – 26
Tagliatelle with rabbit ragout (1a, 3a, 7a)

Cavatelli avec muscardins à l'étouffée et crevettes – 26
Fresh cavatelli with stewed octopus and shrimps (1a, 2a, 3a, 14a)

Risotto au gorgonzola avec poires et poudre de café – 23
Gorgonzola risotto with pears and coffee powder (1b, 7a)



Raviolis farcis d'artichauts au beurre et sauge avec tomates confites – 25
Ravioli stuffed with artichokes with butter and sage sauce and cherry tomatoes (1a, 3a, 7a)



Deuxièmes plats


Second courses

Grill 800°C


-  180g “Chain Steak” de bœuf Suisse sélectionné à main – 35
180g Hand selected Swissbeef “Chain Steak” (1b)
-  Coquelet mariné croustillant aux herbes avec sauce aigre-douce – 28
Crispy marinated cockerel with herbs with sweet and sour sauce (1b)
- Ribs de porc marinés à la bière – 34
Beer marinated pork ribs (1a, 10a)

Viande - Meat

Burger Internazionale – 29

-  180g de viande de Fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef
180g Fassona meat seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef (1a, 7a, 10a)
- 250g rumsteck de porc pané avec pain panko – 35
250g pork rump breaded with panko bread (1a, 3a, 7a)

Poisson - Fish

-  Tataki de thon rouge avec sauce aux agrumes et soja – 36
Bluefin tuna tataki with citrus and soy sauce (1a,4a, 6a)
- Saumon norvégien sur carpaccio de courgettes et sauce à l'orange – 30
Norwegian salmon on courgette carpaccio with orange sauce (1b, 4a)



Vegan



Vegan Burger – 29

“Burger végétarien», avocat, tomate, oignon et mayo végane
“Vegan burger”, avocado, tomato, onion and vegan mayo (1a, 11a)

Risotto au safran avec crème de courgettes et huile d’olive – 24
Saffron risotto with courgettes cream and olive oil (1b)

Crème de courgettes avec huile d’olive – 14
Courgettes cream with olive oil (1b)

Accompagnements – Side dishes

*Un plat d’accompagnement au choix inclus dans les prix ci-dessus.
One side dish of your choice included in the above prices.*

Pommes frites
French Fries (1a)

Pommes frites douces avec yaourt, grenade et persil
Sweet potato fries with yoghurt, pomegranate and parsley (1a, 7a)

Légumes grillés avec une marinade à l’huile d’olive aux herbes
Grilled vegetables with an herb olive oil marinade (1b)

Crème d’avocat ou d’houmous faite maison
Homemade avocado or hummus cream (1b)

Petite salade verte ou mêlée
Small green or mixed salad



Pinsa romana



Margherita

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche et basilic – 18

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella and basil (1a, 7a)

Siciliana

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, anchois, câpres et olives – 22

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, anchovies, capers and olives (1a, 4a, 7a)

Diavola

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, salami épicé et fromage gorgonzola – 23

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, spicy salami and gorgonzola cheese (1a, 7a)

Bologna

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, mortadelle de Bologne et pistache – 20

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, Bologna mortadella and pistachio grain (1a, 7a, 8a)

Parmigiana

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, aubergines grillées et copeaux de parmesan – 20

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, grilled aubergines and parmesan shavings (1a, 3a, 7a)

Crudo


Sauce tomate, mozzarella de buffle, jambon cru et tomates séchées – 24


Tomato sauce, buffalo mozzarella, cured ham and sun-dried tomatoes (1a, 7a)



Dessert maison

Homemade dessert

 Tarte au chocolat avec cœur fondant et glace à la pistache – 13
Chocolate cake with melting heart and pistachio ice cream (1a, 3a, 7a)

 Tiramisù classique – 9
Classical Tiramisù (1a, 3a, 7a)

Panna cotta aux baies – 10
Red fruits Panna cotta (4a, 7a)

Tarte aux pommes avec glace à la vanille – 10
Apple cake with vanilla ice cream (1a, 3a, 7a)

Sélection de glaces artisanales de Gelateria I love Gelato” Sementina – 3.50
Selection of homemade ice creams from “Gelateria I love Gelato” Sementina (1b, 3a, 7a, 8a)

Tous les prix sont exprimés en CHF, TVA comprise.
All prices are in CHF, VAT included.



Provenance

Viande

Porc	Suisse
Boeuf/veau	Suisse, Allemagne
Charcuterie	Suisse, Italie
Poulet	Suisse, Brésil
Lapin	Italie

Meat

Pork	Switzerland
Beef/veal	Switzerland, Germany
Cold cuts	Switzerland, Italy
Chicken	Switzerland, Brasil
Rabbit	Italy

Poisson

Thon	FAO 61
Saumon	Norvège
Poulpe	FAO Alfa 3
Crevettes	Argentine

Fish

Thuna	FAO 61
Salmon	Norway
Octopus	FAO Alfa 3
Shrimps	Argentina

