


Starters

Entrées

-  **Green salad with rocket – 8**
Salade verte avec rucola (6b, 9b)
-  **Mixed salad – 10**
Salade mixte (6b, 9b)
- Seafood salad – 21**
Salade de fruits de mer (4a, 9a, 12a)
- Cured Ham and melon – 18**
Jambon cru et melon (8b)
-  **Caprese salad with ox-heart tomatos, buffalo mozzarella and basil pesto – 17**
Salade caprese aux tomates cœur de bœuf, mozzarella de bufflonne et pesto de basilic (7a)
- Local prosciutto, local salami from “Gianocca Butchers” and fried dumplings – 21**
Jambon cru local, saucisson local de la “boucherie Gianocca” et beignets (1a)
-  **Summer salad with watermelon, feta and fresh mint – 17**
Grande salade estivale à la pastèque, à la feta et à la menthe fraîche (7a)
-  **100g Fassona beef tartare, hand-cut and prepared to order served with toasted bread, butter, and French fries – 22**
100g Tartare de bœuf Fassona coupée au couteau, préparée à la minute en cuisine, servi avec du pain grillé, du beurre et des frites (1a, 3a, 4a, 7a,10a)

 Our specialties / Nos spécialités

 Vegetarian / Végétarien

 Vegan / Végétalien

First Courses

Premiers plats

Spaghetti carbonara served with a Parmesan crisp – **25**

Spaghetti à la carbonara servis avec une tuile de parmesan (1a, 3a, 7a, 6b, 10b)



Homemade bóna flour gnocchi, with Genoese pesto – **22**

Gnocchi maison à la farine bóna accompagnés de pesto génois (1a, 8a)



Eggplant Parmigiana – **23**

Parmigiana d'aubergines (1a, 7a)

Spaghetti with seafood “alla pignatta” – **28**

Spaghetti aux fruits de mer “alla pignatta” (1a, 2a, 4a, 12a, 14a)

Garganelli “alla Corsara” with seafood in a creamy tomato sauce – **28**

Garganelli “alla Corsara”; aux fruits de mer et sauce tomate à la crème (1a, 3a, 7a, 12a, 14a)

Saffron risotto with crispy veal sweetbreads – **32**

Risotto au safran avec ris veau croustillants (1a, 7a)



Sicilian Maccaroni

Fresh homemade pasta prepared according to the traditional method, served with melted butter, Parmigiano Reggiano, and enhanced by the delicate flavor of cinnamon and cardamom for an aromatic taste reminiscent of ancient recipes from the Italian Renaissance – **22**

Pâtes fraîches faites maison selon la méthode traditionnelle, servies avec du beurre fondu, du Parmigiano Reggiano et enrichies des délicates saveurs de cannelle et de cardamome, pour un goût aromatique rappelant les anciennes recettes de la Renaissance italienne (1a, 3a, 7a)



Bowls - Salade

Japanese rice with fresh tuna, cherry tomatoes, grated carrots, cucumbers, avocado, soy sauce, spicy mayonnaise and sesame seeds – **23**

Riz japonais avec thon frais, tomates cerises, carottes en julienne, concombre, avocat, sauce soja, mayonnaise épicée et graines de sésame (3a, 4a, 6a, 10a, 11a, 1b)



Japanese rice with tofu, avocado, corn, cucumbers, cherry tomatoes, peppers, teriyaki sauce and sesame seeds – **22**

Riz japonais au tofu, avocat, maïs, concombre, tomates cerises, poivrons, sauce teriyaki et graines de sésame (1a, 6a, 11a, 13a)

Caesar salad with grilled and slow-cooked chicken, boiled egg, croutons, Parmesan shavings and Caesar dressing – **22**

Salade César avec poulet grillé et cuit à basse température, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César (1a, 3a, 4a, 7a, 6b, 10b)



Main Courses

Plats principaux



Burger Internazionale

180g Fassona beef patty seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomato, lettuce, and the chef's BBQ sauce, served with French fries – **29**

180g Steak haché de bœuf Fassona assaisonné au poivre de Tasmanie, cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue et sauce barbecue du chef, servi avec pommes frites (1a, 7a, 10a, 3b, 6b, 11b)

Roast beef with tartar sauce and French fries – **32**

Roast beef avec sauce tartare et frites (3a, 10a, 12a)

Veal slices with tuna sauce and roasted potatoes – **29**

Fines tranches de veau, sauce au thon et pommes de terre rôties (3a, 4a, 12a)

Pork cordon bleu with cooked ham, Alpine cheese and French fries – **36**

Cordon bleu de porc au jambon cuit, au fromage d'alpage et aux frites (1a, 7a, 12a)

Crispy pork belly with agretti and potato gratin – **28**

Poitrine de porc croustillante aux agretti et gratin de pommes de terre (1a, 3a, 7b)

Duck breast glazed with honey and thyme, served over sweet potato purée, with braised radicchio and roasted pepper coulis – **36**

Magret de canard glacé au miel et au thym, servi sur une purée de patate douce, avec du radicchio braisé et un coulis de poivrons rôtis (1a, 7b, 9b)

Grilled octopus served with homemade lime mayonnaise, new potatoes, and seared mango – **32**

Poulpe grillé servi avec une mayonnaise maison au citron vert, des pommes de terre nouvelles et de la mangue saisie (3a, 10a, 12a, 14a)

Fish of the day with vegetables – **40**

Poisson du jour avec légumes (4a)


Mixed fried seafood with vegetables – **33**

Friture mixte de poissons et légumes (1a, 2a, 4a)




House specialties

Spécialités de la maison

 100g Fassona beef tartare, hand-cut and prepared to order served with toasted bread, butter, and French fries – **22**

100g Tartare de bœuf Fassona coupée au couteau, préparée à la minute en cuisine, servi avec du pain grillé, du beurre et des frites (1a, 3a, 4a, 7a,10a)

 200g hand-cut Fassona Beef Tartare, seasoned at the table, served with toasted bread, butter, and French fries – **37**

200g Tartare de bœuf Fassona coupé au couteau, assaisonné à table, servi avec du pain grillé, du beurre et des frites (1a, 3a, 4a, 7a,10a)



Vegan

Végétalien

Vegan burger, tomato, salad, caramelised onion and vegan mayonnaise – **29**

Burger vegan, tomate, salade, oignons caramélisés et mayonnaise végétalienne (1a, 6a, 9a)

Soft-centered savoy cabbage, potato and tofu cake with basil-infused oil and crunchy walnuts – **24**

Galette de pommes de terre, chou vert et tofu au cœur fondant, avec huile infusée au basilic et noix croquantes (6a, 8a, 1b)



Pizzas

Pizzas

✓ Margherita – 14

Tomato, mozzarella, basil
Tomate, mozzarella, basilic (1a, 7a)

✓ Marinara – 13

Tomato, garlic, extra virgin olive oil
Tomate, ail, huile d'olive extra vierge (1a)

Napoli – 17

Tomato, mozzarella, anchovies, extra virgin olive oil, basil
Tomate, mozzarella, anchois, huile d'olive extra vierge, basilic (1a, 4a, 7a)

Romana – 19

Tomato, mozzarella, anchovies, capers
Tomate, mozzarella, anchois, câpres (7a, 4a)

Prosciutto – 18

Tomato, mozzarella, cooked ham
Tomate, mozzarella, jambon cuit (7a)

Prosciutto e funghi – 19

Tomato, mozzarella, mushrooms, ham
Tomate, mozzarella, champignons, jambon (7a)

Quattro stagioni – 19

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives (7a)

Capricciosa – 21

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, peppers, anchovies
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives, poivrons, anchois (7a, 4a)

✓ Quattro formaggi – 23

Tomato, mozzarella, mixed cheese
Tomate, mozzarella, assortiment de fromages (7a, 3b)

Diavola – 19

Tomato, mozzarella, spicy salami
Tomate, mozzarella, salami piquant (7a)

Tonno e cipolle – 18

Tomato, mozzarella, tuna, onions
Tomate, mozzarella, thon, oignons (7a, 4a)



Pizzas

Pizzas

✓ Vegetariana – 21

Tomato, mozzarella, grilled vegetables: aubergines, courgette, peppers
Tomate, mozzarella, légumes grillés: aubergines, courgettes, poivrons (7a)

Prosciutto e Gorgonzola – 18

Tomato, mozzarella, cooked ham, gorgonzola
Tomate, mozzarella, jambon cuit, gorgonzola (7a)

✓ New York – 19

Tomato, mozzarella, french fries
Tomate, mozzarella, frites (7a, 10b)

Gustosa – 19

Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, onion
Tomate, mozzarella, salami piquant, Gorgonzola, oignon (7a)

✓ Pizza Internazionale – 26

Tomato, mozzarella, arugula, cured ham, mascarpone
Tomate, mozzarella, roquette, jambon cuit, mascarpone (7a)

Calzone – 20

Tomato, mozzarella, ham
Tomate, mozzarella, jambon (7a)

Calzone filled – 23

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf (7a, 3a)

Frutti di mare – 25

Tomato, seafood, garlic, parsley
Tomate, fruits de mer, ail, persil (14a, 4a, 7a)



Desserts

Desserts



Chocolate lava cake with a molten heart, served with vanilla ice cream (10 minutes preparation time) – **13**

Moelleux au chocolat avec cœur coulant, servi avec une glace à la vanille (temps de préparation 10 minutes) (1a, 3a, 7a, 8b, 6b)



Homemade tiramisu – **9**

Tiramisu fait maison (1a, 3a, 7a, 6b)

Crema catalana – **10**

Crème catalane (3a, 7a)

Pineapple carpaccio with lemon and basil sorbet – **11**

Carpaccio d'ananas au sorbet citron et basilic

Passion fruit Bavarian cream – **12**

Bavaroise aux fruits de la passion (3a, 7a)

Mascarpone mousse with strawberry sauce – **9**

Mousse au mascarpone avec sauce aux fraises (3a, 7a)

Caprese cake with lemon, almonds and white chocolate – **12**

Gâteau Caprese au citron, aux amandes et au chocolat blanc (3a, 7a, 8a, 12a)

Selection of ice creams – **3.50**

Sélection de glaces

For any further information, please ask the service staff.

Pour toute information complémentaire, veuillez-vous adresser au personnel de service.

All prices are in CHF, VAT included

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.



Provenance

Viande

Porc	Suisse
Boeuf	Suisse, Italie
Charcuterie	Suisse, Italie
Poulet	Suisse
Canard	France

Poisson

Rouget, sardine	FAO 71
Calmar de Patagonie	FAO 41
Thon	FAO 77
Espadon, poulpe	FAO 34
Fruits de mer	Italia
Bar	TR
Crevettes	AR
Steak de calmar	FAO 71

Pain

Pain frais	Suisse
Focaccia	Maison

Origin

Meat

Pork	Switzerland
Beef	Switzerland, Italy
Cold cuts	Switzerland, Italy
Chicken	Switzerland
Duck	France

Fish

Red mullet, sardine	FAO 71
Patagonian squid	FAO 41
Thuna	FAO 77
Swordfish, octopus	FAO 34
Seafood	Italien
Sea bass	TR
Shrimp	AR
Squid steak	FAO 71

Bread

Fresch Bread	Switzerland
Focaccia	Homemade

