

*fresha*

**Menu du soir**



**Discover our menu  
in english**

## Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🍴	9.-
Burrata, jambon cru, courgettes grillées 🍴 🍴 🌿	19.-
Variation de tomates et mozzarella de bufflonne, basilic 🍴 🌿	16.-
Gaspacho de tomates et de melon, avocat, yaourt 🍴 🌿	15.-
Vitello tonnato ➡️ 🍴 🌿 🔄	22.- / 36.-
Friture de calamaretti, sauce raifort ➡️ 🍴 🌿	19.- / 32.-
Tartare de thon, chutney de mangue parfumé au curry, panzanella, tzaziki en gaspacho 🍴 ➡️ 🌿	26.- / 36.-
Tartare de bœuf GRTA, burratina crémeuse, artichauts, truffe noire d'été « Tuber Aestivum » 🍴 🌿	28.- / 38.-
Carpaccio de poulpe, mayonnaise maison de céleri aux épices douces, pommes de terre vapeur, feuilles de câpres ➡️ 🍴 🌿 🌿	32.- / 42.-
Jambon Ibérique de Bellota, pain à la tomate 🌿	29.-
Planche à l'italienne 🍴 🍴 🌿 🔄	44.-

Assortiment de produits italiens à partager – conseillé à partir de 2 personnes

## Paste & risotti

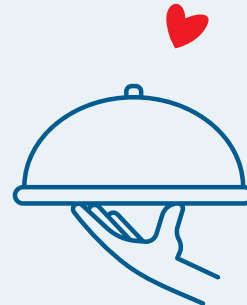
Penne fraîches all'arrabbiata 🍴 🍴 🌿	22.-
Tagliolini au citron, gambas, « crispy bread » des Pouilles 🍴 🌿 🍴 🌿	28.-
Ravioli farcis aux Saint-Jacques, carpaccio de Saint-Jacques, laitue 🍴 ➡️ 🍴 🌿 🌿	36.-
La véritable Carbonara - Mafaldine, guanciale, pecorino 🍴 🍴 🌿	26.-
Risotto à la courgette et au basilic, caviar d'aubergines, tomates confites 🍴 🔄	25.-
Risotto au safran 🍴 🔄	23.-
Supplément truffe d'été « Tuber Aestivum »	36.-

## Pesce & carne

Poulpe snacké, compote de patates douces, algues wakamé, sauce au sésame toasté ➡️ 🌿	39.-
Filet de lotte rôti, chanterelles sautées, pousses d'épinards, sauce aioli 🍴 ➡️ 🍴	39.-
Pavé de bar à la plancha, caponata et tempura de légumes 🍴 ➡️ 🌿	42.-
Cheeseburger très gourmand, pain aux tomates séchées, frites de patates douces 🍴 🍴 🌿 🌿	32.-
Quasi d'agneau rosé, côtes de bettes sautées, olives vertes, mousseline de pommes de terre 🍴 🌿 🔄	42.-
Magret de canard, abricot, endive braisée, jus réduit au romarin 🍴 🔄	39.-
Onglet de bœuf cuisson parfaite, légumes sautés, sauce à l'échalote, frites country 🍴 🌿 🔄	34.-

## Le menu du chef en 5 temps

Communiquez-nous vos intolérances ou allergies alimentaires et laissez-vous guider par le chef à travers un menu en 5 temps.



**85.- / personne**



### Contorni

Salade mêlée	5.-
Frites de pommes de terre 🌿	5.-
Frites de patates douces 🌿	6.-
Légumes sautés ou vapeur	5.-
Purée de pommes de terre gourmande à l'huile d'olive 🍷	6.-
Tagliolini, garganelli 🍷🌿	8.-
Risotto 🍷🔄	8.-

## Pizze à l'eau de mer

### La bella margherita 🍅 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, réduction de basilic frais, origan sauvage calabrais

17.-

### Il fuoco in bocca 🍅 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, salami « Spianata piccante calabrese », émulsion de piment frais et effiloché de « Peperoncini » déshydratés, origan sauvage calabrais

22.-

### La zucchini 🍅 🌿

Velouté de courgettes, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, courgettes frites, tomates fraîches datterino, ricotta salée fraîchement râpée, basilic frais

22.-

### La cotto e funghi 🍅 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon rôti aux herbes, poêlée de champignons aux herbes, origan sauvage calabrais

23.-

### La portofino 🍅 ➡ 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles, olives taggiasche, anchois du Cantabrique, « crispy bread » des Pouilles à l'ail, pousses d'oignons, origan sauvage calabrais

24.-

### La 5 formaggi 🍅 🌿

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, emmental « Original Suisse A.O.P. », gorgonzola « San Giorgio D.O.P » de Crémone, ricotta, parmigiano Grana Padano « D.O.P », confiture d'oignons rouges

24.-

### La parmigiana 🍅 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella de « Bufala Campana D.O.P. », aubergines finement frites, copeaux de parmigiano Grana Padano « D.O.P », réduction de basilic frais, origan sauvage calabrais et petites tomates confites

25.-

### La burrata classica 🍅 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, lit de roquette, jambon cru San Daniele 12 mois d'affinage, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles, basilic frais et petites tomates confites

27.-

### La cremosa 🍅 🌿

Base focaccia tomates cerises et origan, roquette, bresaola de bœuf « I.G.P », copeaux de parmigiano Grana Padano « D.O.P », tomates fraîches datterino, crème de parmesan aromatisée à la truffe blanche

28.-

### La foccacia crudo & melone 🍅 🌿

Base focaccia tomates cerises et origan, roquette, jambon cru San Daniele 12 mois d'affinage, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles, carpaccio de melon mariné, basilic frais, vinaigre balsamique

28.-

### La pistacchiosa 🍅 🌿 🥜

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, mortadelle de Bologne « I.G.P », « Stracciatella di Burrata » des Pouilles à la pistache, chips de parmesan, crème de pistache, basilic frais























30.-

### La burrata tartufo 🍅 🌿

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, lit de roquette, jambon cru de San Daniele 12 mois d'affinage, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles et tapenade à la truffe d'été « Tuber Aestivum »

34.-

## Dolci

Assiette de fromages affinés   	18.-
Tiramisu classique  	10.-
Tiramisu façon Fresha   	12.-
Crumble choco-noisette, mousse de mascarpone, glace café	
Crème brûlée à la lavande  	12.-
Crèmeux aux abricots, crème légère au mascarpone, biscuit au cacao   	14.-
Gourmandise de fraises, chocolat blanc et sorbet rhubarbe  	15.-
Moelleux au chocolat, glace vanille  	15.-
15 minutes de préparation	
Affogato al caffè   	12.-
Café gourmand     	14.-
Tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, cannolo sicilien	
Glaces et sorbets 	1 boule 3.90 2 boules 6.90 3 boules 9.90 Chantilly 1.50
Chocolat, vanille, café, noisette, pistache, passion, mangue, citron, fruits rouges, abricot	

## Gelato alla vaniglia artigianale et ses toppings

Le coup de coeur du chef à partager sans modération

Le petit format pour 2/3 personnes

24.-

Le grand format pour 4/6 personnes

47.-



### Informations allergènes

 Lactose

 Crustacés

 Poisson

 Arachides

 Œuf

 Moutarde

 Gluten

 Céleri

 Fruits à coque

 Sulfites

 Mollusques

 Sésame

 Soja

Provenance des viandes : Espagne, Italie, Grèce, Argentine

Provenance des poissons : Suisse, France, Allemagne

Tous nos prix sont en chf, TVA (8,1%) et service inclus.

La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

# Les boissons

## Les digestifs

	5cl	
Limoncello Mediterranea	28%	14.-
Sambuca Molinari	40%	14.-
Génépi Dolin	40%	14.-
Get 27	17.9%	14.-
Baileys	17%	14.-
Moitié-moitié Morand	36%	16.-
Abricotine Morand	43%	16.-
Armagnac XO Larressingle	40%	16.-
Grappa Fior di Vite	40%	14.-
Grappa di Amarone	43%	20.-
Chartreuse verte	55%	20.-
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	40%	40.-

## Les liqueurs

	5cl	
Jägermeister Liqueur de plantes	35%	14.-
Fernet-Branca Liqueur de plantes	35%	14.-
Cynar Liqueur de plantes et artichauts	16.5%	14.-
Bràulio Liqueur aux herbes de Bormio	21%	14.-
Frangelico Liqueur de noisettes	20%	14.-
Belle de Brillet Liqueur de poires et cognac	30%	14.-
Golden Eight Liqueur de Poire Williams	25%	14.-

## Les cognacs

	5cl	
Martel VS	40%	16.-
Martel XO	40%	40.-
Rémy Martin VSOP	40%	16.-
Rémy Martin XO	40%	40.-



## Les boissons chaudes

Ristretto, espresso, café		<b>3.90</b>
Double espresso		<b>4.50</b>
Macchiato		<b>5.50</b>
Cappuccino		<b>5.50</b>
Thé Sirocco		<b>5.50</b>
Infusion Sirocco		<b>5.50</b>
Chocolat chaud Tristan		<b>7.50</b>

## Les softs

Café frappé maison café, lait, sirop de vanille	33cl	<b>6.50</b>
Thé frappé maison verveine, jus de lime, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche	33cl	<b>6.50</b>
Citronnade maison citron vert, citron jaune, jus de lime, sirop de sucre, eau plate ●	33cl	<b>5.-</b>
Lemonaid+ fruit de la passion, orange sanguine	33cl	<b>7.-</b>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	33cl	<b>5.50</b>
Jus d'orange, ananas, cranberry, pommes, tomates	33cl	<b>5.50</b>
Tonic Thomas Henry, Ginger beer Thomas Henry	20cl	<b>5.-</b>
San Bitter	10cl	<b>5.-</b>
Sirop à l'eau ●	33cl	<b>3.-</b>

## Les eaux

Eau plate Lurisia ●	33cl	<b>3.50</b>
Eau pétillante Perrier	33cl	<b>5.50</b>
Eau plate Lurisia	75cl	<b>6.50</b>
Eau pétillante Lurisia	75cl	<b>6.50</b>

Les boissons à petit prix sont indiquées avec ce symbole ●

*fresha*

Tous nos prix sont en chf, TVA (8,1%) et service inclus.  
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.