

fresha

Menu du midi

À la carte



Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🥗	9.-
Velouté de courge et ses graines, gnocchetti maison parfumés à la sauge 🍷 🍷 🌿	16.-
Tartare de bar, saladine de fenouil, bottarga, vinaigrette à la mûre ➡	26.- / 36.-
Tarte tatin aux oignons caramélisés, bolets, salade de roquette et parmesan 🍷 🌿	19.-
Carpaccio de bœuf mariné maison finement coupé, fromage de chèvre, taralli au fenouil, émulsion aux fruits rouges 🍷 🌿 🍷 🔄	24.- / 36.-

Paste & risotti

Tagliolini au citron et aux gambas, «crispy bread» des Pouilles 🍷 🌿 🍷 🌿	28.-
Spaghetti all'arrabbiata 🍷 🍷 🌿	22.-
Paccheri au ragoût de veau, radicchio braisé 🍷 🍷 🌿 🍷 🔄	34.-
Risotto aux bolets, persillade, castelmagno râpé 🍷 🔄	32.-

Pesce & carne

Poulpe rôti, purée de pommes de terre au paprika, chicorée sautée, bagna cauda 🍷 ➡ 🍷	39.-
Pavé de maigre à l'étouffée, poireaux rôtis, panais, sauce vierge 🍷 ➡	42.-
Poke bowl bœuf thaï, algues wakame, riz noir, cacahuètes toastées 🍷 🍷 🍷 🍷	25.-
Cheeseburger très gourmand, pain aux tomates séchées, frites de patates douces 🍷 🍷 🌿 🍷	32.-
Cochon de lait cuisson longue et rôti à la plancha, scaroles à la napolitaine, frites de manioc, jus réduit au coing 🌿 🍷 🍷 🔄	42.-
Onglet de bœuf cuisson parfaite, légumes sautés, sauce à l'échalote, frites country 🍷 🌿 🍷 🔄	36.-

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 ou penne 🌿	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 croccante 🍅 🌿

Velouté de courge, gorgonzola « San Giorgio D.O.P » de Crémone, ricotta fraîche, bacon croustillant, chips de chou kale

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

Tiramisu classique	  	10.-
Affogato al caffè	  	12.-
Panna cotta à la vanille, poires caramélisées, réglisse		12.-
Café gourmand	   	14.-
Tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, cannolo sicilien		
Cheesecake au chocolat blanc et à la pistache	 	14.-
Glaces et sorbets	 	
Chocolat, vanille, stracciatella, noisette, passion, citron, fruits rouges, figue		
	1 boule	3.90
	2 boules	6.90
	3 boules	9.90
	Chantilly	1.50

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 : Boeuf de France, Suisse ou Irlande, porc de Suisse, Italie ou Espagne, veau de Suisse

Provenance des poissons : Calamar d'Espagne et d'Atlantique (FAO 41), gambas d'Argentine, bar/loup de mer de Corse et de Grèce, maigre de Corse et de Grèce, poulpe d'Espagne, mazzancolle d'Italie, acquadelle d'Italie

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 di Capri	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.-
Drambuie Liqueur de Whisky, miel, herbes et épices	40%	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		3.90
Double espresso		4.50
Macchiato		5.50
Cappuccino		5.50
Thé Sirocco		5.50
Infusion Sirocco		5.50
Chocolat chaud Tristan		7.50

Les softs

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

Les eaux

Eau plate Lurisia ●	33cl	3.50
Eau pétillante Perrier	33cl	5.50
Eau plate Lurisia	75cl	6.50
Eau pétillante Lurisia	75cl	6.50

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.