

*fresha*

**Menu du soir**

## Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🍴	9.-
Burrata crémeuse, jambon cru San Daniele, figues 🍴 🍴 🌿	19.-
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.-
Vitello tonnato ➡ 🍴 🌿 🔄	22.- / 36.-
Fritto misto italiano – calamaretti, mazzancolle, acquadelle, verdure ➡ 🌿 🍴 🌿	23.- / 34.-
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.-
Jambon ibérique de Bellota, pane con pomodoro 🌿	29.-
Planche à l'italienne 🍴 🍴 🌿 🔄	44.-
Assortiment de produits italiens à partager – conseillé à partir de 2 personnes	

## Paste & risotti

Tagliolini au citron et aux gambas, « crispy bread » des Pouilles 🍴 🌿 🍴 🌿	28.-
La véritable carbonara – Penne fraîches, guanciale croustillant, pecorino 🍴 🍴 🌿	26.-
Ravioli farcis au fromage de chèvre, pousses d'épinards, poire, jus corsé aux noix 🍴 🍴 🌿 🔄 🌿 🍴	28.-
Paccheri au ragoût de veau, radicchio braisé 🍴 🍴 🌿 🌿 🔄	34.-
Risotto aux bolets, persillade, castelmagno râpé 🍴 🔄	32.-
Risotto au safran 🍴 🔄	23.-
Supplément truffe noire de saison	36.-

## 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.-
Seiche snackée, cime di rapa, écrasé de pommes de terres, sauce salmoriglio 🍴	39.-
Escalope milanaise, saladine de roquette et tomates cerises 🍴 🍴 🌿	54.-
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.-
Ris de veau caramélisés au beurre, déclinaison de carottes, jus réduit au café et aux noisettes torréfiées 🍴 🌿 🍴 🔄	42.-

## 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 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, chip 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

Assiette de fromages affinés 🍷 🌿 🍷	18.-
Tiramisu classique 🍷 0 🌿	10.-
Tiramisu façon Fresha 🍷 0 🌿	12.-
Crumble choco-noisette, mousse de mascarpone, glace café	
Panna cotta à la vanille, poires caramélisées, réglisse 🍷	12.-
Cheesecake au chocolat blanc et à la pistache 🍷 🍷	14.-
Millefeuille monté minute à la crème chantilly, amarena, coulis de chocolat 🍷 🌿	15.-
Moelleux au chocolat, glace vanille 🍷 🌿	15.-
15 minutes de préparation	
Affogato al caffè 🍷 0 🌿	12.-
Café gourmand 🍷 0 🌿 🍷	14.-
Tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, cannolo sicilien	
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, de Suisse et d'Irlande, porc de Suisse, d'Italie et d'Espagne, veau de Suisse

**Provenance des poissons :** Calamar d'Espagne et d'Atlantique (FAO41), gambas d'Argentine, bar/loup de mer de Corse et de Grèce, seiche d'Italie, 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		<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, lime	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.