

fresha

Menu du midi

À la carte

Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🥗🌱	9.-
Velouté de topinambour, ravioli del plin aux légumes 🥕🌱	16.-
Tartare de thon, riz venere, oignon cébette, olives taggiasche, coulis de tomates jaunes ➡🌱	26.- / 36.-
Œuf mi-cuit et frit, cardoncelli sautés, mayonnaise maison aux herbes 🥚🌱	16.-
Vitello tonnato ➡🌱🔄	24.- / 36.-

Paste & risotti

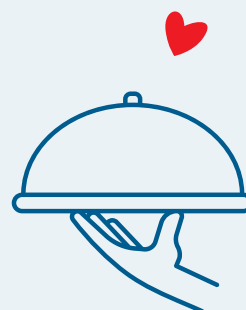
Paccheri all'arrabbiata 🥘🌱	24.-
Tagliolini aux oursins de mer et tomates datterino jaunes 🥘🌱🌊	32.-
La véritable Carbonara - orecchiette, guanciale, pecorino 🥘🌱	26.-
Paccheri alla genovese, ossobucco de veau longue cuisson 🥘🌱🔄	34.-
Risotto au safran 🥘🔄	23.-
Supplément truffe noire de saison selon arrivage	36.-

Pesce & carne

Poulpe grillé, velouté de pommes de terre, chicorée de Catalogne, beignets de pommes de terres, lardons, sauce salmoriglio 🥘➡🌱	42.-
Filet de turbot, céleri-pomme en deux textures, beurre blanc au Chasselas, grenade 🥘➡🔄	46.-
Poke bowl bœuf thaï, algues wakame, riz noir, cacahuètes toastées 🥘🌱🌊🥜	26.-
Cheeseburger très gourmand, pain aux tomates séchées, bacon, frites de patates douces 🥘🌱🌊🥔	32.-
Suprême de pintade farci et sa cuisse, gratin de cardons, jus corsé aux abricots 🥘🌱🔄	39.-
Onglet de bœuf cuisson parfaite, légumes sautés, sauce à l'échalote, frites country 🥘🌱🔄	36.-

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 🥗🌱	6.-
Frites de pommes de terre 🌿	6.-
Frites de patates douces 🌿	7.-
Légumes sautés ou vapeur	6.-
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.-

La datterina

Tomates datterini jaunes écrasées à la main, scarmoza fumée, stracchino crémeux, olives taggiasche, tomates séchées, basilic frais

22.-

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

23.-

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

24.-

La peppe & ciccia

Crème de poivrons, chair à saucisse, mozzarella de « Bufala Campana D.O.P. », ricotta salée râpée, poivrons « crusco » déshydratés

25.-

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

25.-

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

28.-

L'alaskana

Base focaccia tomates cerises et origan, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles, saumon mariné aux agrumes, chips de poireaux frits, jeunes pousses d'épinards

28.-

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

29.-

La pistacchiosa

Base focaccia tomates cerises et origan, mortadelle de Bologne « I.G.P », « Stracciatella di Burrata » des Pouilles à la pistache, chips de parmesan, crème de pistache, basilic frais



















31.-

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 à la truffe et lamelles de truffe de saison « Melanosporum »

35.-

Dolci

Mini cannolo sicilien à la ricotta (la pièce)    	3.-
Tiramisu classique  	12.-
Tartelette à la pomme revisitée, crème à la vanille, crumble au maïs  	15.-
Cheesecake à la figue blanche et au chocolat noir   	15.-
Affogato al caffè  	12.-
Café ou thé gourmand   	15.-
Tiramisu, tarte tatin, cannolo sicilien	
Glaces et sorbets  	
Chocolat, vanille, stracciatella, noisette, café, passion, citron fruits rouges, poire	1 boule 4.50 2 boules 7.50 3 boules 11.90 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	27.-
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 : Veau de Suisse – Bœuf de Suisse –
Porc : Italie et Espagne – Pintade : Suisse

Provenance des poissons : Thon : Atlantique (FAO 51) –
Poulpe : Espagne – Turbot : Espagne – Gambero rosso : Italie –
Calamaretti : Atlantique (FAO 27) – Oursin : Pacifique

Variété des truffes : Melanosporum et Uncinatum
Production du pain : Suisse

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.-
Amaretto Disaronno	28%	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.-
Amaro Montenegro Liqueur de plantes	23%	14.-
Frangelico Liqueur de noisettes	20%	14.-
Belle de Brillet Liqueur de poires et cognac	30%	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 Ovomaltine ou Caotina		5.50

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	5.90
Jus d'orange, ananas, cranberry, pommes, tomates	33cl	5.90
San Pellegrino Tonica, San Pellegrino Ginger Beer	20cl	5.-
San Bitter	10cl	5.-
Sirop à l'eau ●	33cl	3.-

Les eaux

Eau plate Lurisia ●	33cl	3.90
Eau pétillante Perrier	33cl	5.90
Eau plate Lurisia	75cl	6.90
Eau pétillante Lurisia	75cl	6.90

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.