

fresha

Menu du midi



**Discover our menu
in english**

À la carte



Antipasti à partager ou pas

| | |
|--|-------------|
| Salade mesclun 🍴 | 9.- |
| Minestrone de légumes de printemps, pesto de basilic 🍴🌿🍷 | 16.- |
| Burrata crémeuse, jambon cru San Daniele, fleurs de courgettes farcies au cacio & pepe 🍴🍷🌿 | 23.- / 34.- |
| Ceviche de langoustines, cédrat, légumes croquants, gaspacho de tomates 🌿🌿🌿 | 32.- / 46.- |
| Vitello tonnato 🐟🍷🌿🍷 | 24.- / 36.- |

Paste & risotti

| | |
|---|------|
| Tagliolini au citron, oignon cébette, tartare de gambas, « crispy bread » des Pouilles 🍴🌿🍷 | 32.- |
| La véritable Carbonara - Rigatoni, guanciale, pecorino 🍷🍷🌿 | 26.- |
| Maccheroncini alla « Nerano » - crème de courgettes, courgettes frites à la menthe, ricotta affinée râpée 🍷🍷🌿 | 24.- |
| Ravioli farcis aux aubergines, déclinaison de tomates, lamelle de jambon cru, basilic frais 🍷🍷🌿 | 29.- |
| Risotto aux tomates et basilic 🍷 | 24.- |

Pesce & carne

| | |
|--|------|
| Polpo in « cacciucco », panaché de légumes de printemps 🍷🐟🌿🍷🌿🌿 | 42.- |
| Sauce aux poissons typique de Toscane, similaire à la bouillabaisse | |
| Daurade royale grillée, écrasé de pommes de terre au citron, laitue sautée, sauce vierge aux agrumes 🐟🍷 | 44.- |
| Salade Caesar façon Fresha – laitue, poulet croustillant, œuf mollet, copeaux de parmesan, sauce Caesar 🐟🍷🍷🌿 | 26.- |
| Poke bowl thaï, algues wakame, riz noir, cacahuètes toastées 🌿🌿🍷🍷🍷 | |
| Au thon 🐟 | 29.- |
| Au bœuf | 26.- |
| Tagliata de bœuf sur lit de roquette et de tomates cerises, copeaux de parmesan, frites country 🍷🌿🍷 | 39.- |
| Spare-ribs BBQ fondants, manioc, saladine coleslaw, sauce barbecue 🍷🌿🌿🍷🍷🍷 | 38.- |

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 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 carbonara

Crème de mozzarella de « Fior di Latte », guanciale croustillant au poivre, pecorino finement râpé, sauce carbonara, poivre noir

26.-

This is not a lasagna

Béchamel crémeuse, mozzarella de « Fior di Latte », ragoût de bœuf longue cuisson, de crème de parmesan

27.-

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

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.- |
| Gourmandise de fraises parfumées au basilic et son sorbet, mousse au chocolat blanc 🥛 | 14.- |
| Tarte fine aux abricots caramélisés, glace à la vanille 🥛🍷🌿 | 14.- |
| Affogato al caffè 🥛🍷 | 12.- |
| Café ou thé gourmand 🥛🍷🌿🍫 | 15.- |
| Cannolo sicilien, gourmandise de fraises, tiramisu | |
| Glaces et sorbets 🥛🍷🍫 | |
| Chocolat, vanille, stracciatella, noisette, café, yaourt, passion, citron fruits rouges, fraise / basilic | |
| | 1 boule 4.50 |
| | 2 boules 7.50 |
| | 3 boules 11.90 |
| | Chantilly 1.50 |

Gelato alla vaniglia o alla nocciola 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 : Jambon cru - Italie - Veau : Suisse - Poulet : Suisse, France - Bœuf : Suisse - Porc : Suisse - Guanciale - Italie

Provenance des poissons : Langoustine : Italie, Afrique du Sud - Gambas : Argentine - Poulpe : Espagne -

Poisson de roche : Italie - Daurade : Grèce - Thon : FAO 71

Variété des truffes : « Uncinatum » et « Tuber Aestivum »

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de 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

| | 4cl | |
|-----------------------------------|-------|------|
| 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

| | 4cl | |
|--|-------|------|
| 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

| | 4cl | |
|------------------|-----|------|
| Martel VS | 40% | 16.- |
| Martel VSOP | 40% | 22.- |
| 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.- |
| Bissap maison infusion fleurs d'hibiscus, jus de lime, sirop de sucre, menthe fraîche | 33cl | 6.50 |
| 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.

