

fresha

Menu du soir



Discover our menu
in english

Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🥗 0	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.-
Œuf mollet, asperges, velouté de parmesan, truffe noire de saison 🥗 0 🌿	19.-
Vitello tonnato ➡ 0 🌿 🔄	24.- / 36.-
Fritto misto italiano – calamaretti fritti, tempura de légumes et sauce raifort ➡ 0 🥗 🌿	23.- / 34.-
Planche à l'italienne 🥗 ➡ 🌿	
Assortiment de produits italiens à partager – petit format pour 2/3 personnes	44.-
– grand format pour 4/6 personnes	69.-

Paste & risotti

Tagliolini au citron, oignon cébette, tartare de gambas, « crispy bread » des Pouilles » 🥗 🍤 0 🌿	32.-
La véritable Carbonara – Rigatoni, guanciale, pecorino 🥗 0 🌿	26.-
Maccheroncini alla « Nerano » – crème de courgettes, courgettes frites à la menthe, ricotta affinée râpée 🥗 0 🌿	24.-
Tagliatelle fraîches aux morilles, asperges, parmesan 🥗 0 🌿 🔄	32.-
Supplément truffe noire de saison +6.-	
Ravioli farcis aux aubergines, déclinaison de tomates, lamelle de jambon cru, basilic frais 🥗 0 🌿	29.-
Spaghetti alle vongole veraci, tomates datterino 0 🌿 🔄 🍤	34.-
Risotto au vitello tonnato 🥗 ➡ 0	32.-
Risotto aux tomates et basilic 🥗	24.-

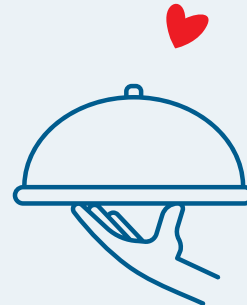
Pesce & carne

Tataki de thon, chicorée sauvage, riz noir parfumé au sésame, sauce teriyaki ➡ 🌿 🍴	39.-
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.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et de tomates cerises, copeaux de parmesan, frites country 🥗 🌿 🔄	39.-
Spare-ribs BBQ fondants, manioc, saladine de coleslaw, sauce barbecue 🥗 🌿 🍴 🔄 🌿 🍴	38.-
Quasi de veau rosé, asperges, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce aux morilles 🥗 🔄	48.-

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 🥗 0

Frites de pommes de terre 🌾

Frites de patates douces 🌾

Légumes sautés ou vapeur

Purée de pommes de terre gourmande à l'huile d'olive 🥕

Tagliolini ou penne 🍝 0 🌾

Risotto 🍚 🔄

6.-

6.-

7.-

6.-

6.-

8.-

8.-

Pizze à l'eau de mer

La bella margherita 🍅🌿🍷

17.-

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

La datterina 🍅🌿

22.-

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

Il fuoco in bocca 🍅🌿

23.-

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

La cotto e funghi 🍅🌿

24.-

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

La 5 formaggi 🍅🌿

25.-

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

La parmigiana 🍅🌿

25.-

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

La carbonara 🍅🍷🌿

26.-

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

This is not a lasagna 🍅🌿🍷🔄

27.-

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

La burrata classica 🍅🌿

28.-

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

L'alaskana 🍅🐟🌿

29.-

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

La pistacchiosa 🍅🌿🍷

31.-

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

La burrata tartufo 🍅🌿

35.-

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 »

Dolci

Assiette de fromages affinés	  	18.-
Mini cannolo sicilien à la ricotta (la pièce)	   	3.-
Frittelle alla Nutella	   	14.-
Morceaux de pizza frits enrobés de Nutella chaud et noisettes concassées		
Tiramisu classique	  	12.-
Tiramisu façon Fresha	   	14.-
Crumble choco-noisette, mousse de mascarpone, glace café		
Gourmandise de fraises parfumées au basilic et son sorbet, mousse au chocolat blanc		14.-
Tarte fine aux abricots caramélisés, glace à la vanille	  	14.-
Croquant au chocolat noir et au caramel, glace aux arachides salées	    	15.-
Génoise légèrement parfumée au rhum		
Moelleux au chocolat, glace vanille	  	15.-
15 minutes de préparation		
Affogato al caffè	 	12.-
Café ou thé gourmand	   	15.-
Cannolo sicilien, gourmandise de fraises, tiramisu		
Glaces et sorbets	  	1 boule 4.50
Chocolat, vanille, stracciatella, noisette, café, yaourt, passion, citron, fruits rouges, fraise / basilic		
		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 poissons : Langoustine : Italie, Afrique du Sud – Calamaretti : FAO 27 – Gambas : Argentine
Vongole : Italie – Thon : FAO 71 – Poulpe : Espagne – Poisson de roche : Italie – Daurade : Grèce

Provenance des viandes : Jambon cru : Italie – Veau : Suisse – Bœuf : Suisse – Porc : Suisse – Guanciale : Italie

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 Tonic, 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.