

*fresha*

**Menu du soir**



**Discover our menu  
in english**

## Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🍴 0	9.-
Gaspacho de tomates et de melon, burrata, basilic 🌿 🍴	16.-
Burrata crémeuse, jambon cru San Daniele, fleurs de courgettes farcies au cacio & pepe 🍴 🍴 🌿	23.- / 34.-
Tartare de thon, riz venere, pêches, concombre, vinaigrette au yaourt 🐟 🍴 🌿 🍴	25.- / 36.-
Tartare de boeuf à l'italienne, caviar d'aubergines fumées, pesto de roquettes parmesan affiné 30 mois 🌿 🍴 🍴 🍴	25.- / 36.-
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

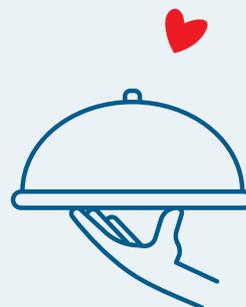
Tagliolini au citron, oignon cébette, tartare de gambas, « crisy bread » des Pouilles » 🍴 🌿 0 🌿	32.-
La véritable Carbonara - Rigatoni, guanciale, pecorino 🍴 0 🌿	26.-
« Midi tiède chez Fresha » - Fusillone tièdes, crème de mozzarella, tomates séchées olives taggiasche, basilic 🍴 🌿 🍴 🌿	24.-
Tagliatelle 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 citron, langoustine rôtie, poutargue 🐟 🌿 🍴 🍴 🌿	34.-
Risotto aux tomates et basilic 🍴	24.-

## Pesce & carne

Calamars grillés, aubergines perlina, écrasé de pommes de terre, sauce chimichurri ➡	38.-
Okto'carotte - Poulpe rôti, houmous de carottes, carottes caramélisées, sauce teriyaki 🍴 🍴 🍴	41.-
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.-
Filet mignon de porc de Jussy, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, salade scarola à la napolitaine, jus réduit aux graines de moutarde 🍴 🍴 🍴 🌿 🍴	38.-
Filet d'agneau rosé, piperade au basilic, mousseline de pommes de terre, jus corsé aux pruneaux 🍴 🍴 🌿	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 🍴🌱	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

Assiette de fromages affinés   	18.-
Mini cannolo sicilien à la ricotta (la pièce)    	3.-
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.-
Panna cotta à la noix de coco, sorbet au pamplemousse, biscuit authé matcha  	12.-
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   	
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 poissons : Thon : FAO 71 – Calamaretti : FAO 27 – Gambas : Argentine Vongole : Italie – Langoustine : FAO 51 – Calamar : Italie – Poulpe : Espagne – Daurade : Grèce Provenance des viandes : Jambon cru : Italie – Boeuf : Suisse – Veau : Suisse – Porc : Suisse – Guanciale : Italie – Agneau : Europe

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		<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 Ovomaltine ou Caotina		<b>5.50</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>
Bissap maison infusion fleurs d'hibiscus, jus de lime, sirop de sucre, menthe fraîche	33cl	<b>6.50</b>
Lemonaid+ fruit de la passion, orange, citron vert	33cl	<b>7.-</b>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	33cl	<b>5.90</b>
Jus d'orange, ananas, cranberry, pommes, tomates	33cl	<b>5.90</b>
San Pellegrino Tonica, San Pellegrino Ginger Beer	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>3.90</b>
Eau pétillante Perrier	33cl	<b>5.90</b>
Eau plate Lurisia	75cl	<b>6.90</b>
Eau pétillante Lurisia	75cl	<b>6.90</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.