

# *fresha*

## Menu du soir



Discover our menu  
in english

## Antipasti à partager ou pas

|                                                                                                                   |                                   |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------|
| Salade mesclun 🍷                                                                                                  |                                   | 9.-         |
| Vitello tonnato 🍷🌿🐟                                                                                               |                                   | 26.- / 38.- |
| Velouté de champignons et ses croûtons au romarin 🍷🔄                                                              |                                   | 16.-        |
| Le tartare d'Hiver du Chef - Tartare de boeuf, poireaux fondants, émulsion légère au Porto et à la noisette 🍷🍷🔄🌿🍷 |                                   | 26.- / 39.- |
| Œuf parfait, asperges, crumble et velouté de parmesan 🍷🌿🍷                                                         |                                   | 18.-        |
| Langoustines mi-cuites et leur consommé au foin, purée de céleri-pomme, puntarelle 🌿🦞🌿🔄                           |                                   | 29.-        |
| Calamaretti snackés, haricots blancs, ditalini à l'épeautre, persil 🍷🐟🌿🔄                                          |                                   | 21.-        |
| Planche à l'italienne 🍷🐟🌿                                                                                         |                                   |             |
| Assortiment de charcuterie, burrata,                                                                              | - petit format pour 2/3 personnes | 44.-        |
| fritures mixtes, anchois, poivrons farcis                                                                         | - grand format pour 4/6 personnes | 69.-        |

## Paste & risotti

|                                                                                              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Paccheri au ragoût de veau et olives taggiasche 🌿🍷🔄🍷                                         | 32.- |
| Tagliolini au citron, oignon cébette, tartare de gambas, « crispy bread » des Pouilles 🍷🦞🍷🌿  | 32.- |
| La véritable Carbonara – Rigatoni, guanciale, pecorino 🍷🍷🌿                                   | 26.- |
| Raviolis à l'encre de seiche farcis au homard, salicorne, sauce homardine, citron vert 🌿🦞🍷🔄🍷 | 34.- |
| Spaghetti cacio e pepe 🌿🍷🍷                                                                   | 26.- |
| Supplément truffe noire de saison (prix en fonction de la truffe)                            |      |
| Risotto aux poireaux légèrement brûlés, noix de Saint-Jacques rôties 🦞🍷                      | 36.- |

### À partager (minimum 2 personnes)

|                                                                   |                     |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|
| La famosa pasta al tartufo 🍷🍷🌿                                    | par personne / 39.- |
| Paccheri à la crème de parmesan, truffe noire de saison           |                     |
| Paccheri aux bolets 🍷🍷🌿                                           | par personne / 34.- |
| Supplément truffe noire de saison (prix en fonction de la truffe) |                     |

## Pesce

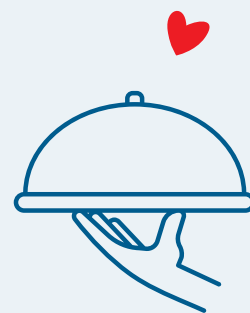
|                                                                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Skrei sauvage nacré, cardons fondants à la piémontaise, purées de pommes de terre, beurre blanc légèrement parfumé au vin jaune 🐟🍷🔄 | 38.- |
| Noix de Saint-Jacques, déclinaison de chou-fleur, persil 🦞🍷                                                                         | 42.- |

## Carne

- Joue de porc ibérique confite, purée de pommes de terre à la truffe noire de saison, épinards sautés, jus corsé au vin rouge 🍷♻️ **36.-**
- Coquille d'agneau, gratin dauphinois, chicorée rouge, jus réduit aux tomates confites 🍷🌿♻️🍷 **44.-**
- Faux-filet « Diamant » de bœuf sur lit de roquette, tomates cerises, frites rustiques, sauce Fresha 🍷🌿🍷 **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 🌿 **7.-**
- Frites de patates douces 🌿 **7.-**
- Légumes sautés ou vapeur **6.-**
- Purée de pommes de terre gourmande à l'huile d'olive 🍷 **6.-**
- Purée de pommes de terre à la truffe 🍷 **10.-**
- Tagliolini ou penne 🍷🍷🌿 **8.-**
- Risotto 🍷 **8.-**

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.

# Pizze à l'eau de mer

## La bella margherita

17.-

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

## Orto e Formaggi

23.-

Pommes de terre rôties au romarin et au poivre noir, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, gorgonzola « San Giorgio D.O.P. » de Crémone, asperges de saison, pecorino finement râpé, vinaigre balsamique

## 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, origan sauvage calabrais

## La cotto e funghi

24.-

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon cuit, 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

## La croque madame

27.-

Crème de tapenade à la truffe noire de saison, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon cuit, oeuf et béchamel au 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

## La mare & cipolle

28.-

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, thon à l'huile d'olive, anchois, oignons caramélisés et frits, basilic frais

## Il panino puccia

29.-

Pulled pork et bacon croustillant de Suisse, oignons frits et caramélisés, cheddar fondant, roquette, sauce barbecue maison

## 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, 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.-  |
| Tiramisu classique                                                                                                                         |                                                                                      | 12.- |
| Tartare de mangue, verveine, siphon au yogourt, riz soufflé à la vanille                                                                   |                                                                                                                                                                   | 14.- |
| Rêve Sicilien                                                                                                                              |     | 15.- |
| Brioche traditionnelle de Sicile farcie d'une glace au choix (vanille, pistache ou noisette), coulis de chocolat chaud, éclats de noisette |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |
| Ananas rôti, glace à la vanille, nougatine aux fruits secs                                                                                 |                                                                                   | 14.- |
| Moelleux au chocolat, glace vanille                                                                                                        |                                                                                      | 15.- |
| 15 minutes de préparation                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |
| Affogato al caffè                                                                                                                          |                                                                                                                                                                       | 12.- |
| Café ou thé gourmand                                                                                                                       |     | 15.- |
| Cannolo sicilien, douceur de mangue, tiramisu                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |
| Glaces et sorbets                                                                                                                          |                                                                                      |      |
| Chocolat, vanille, stracciatella, pistache, noisette, café, yogourt, citron, fruits rouges, mandarine, verveine                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |
|                                                                                                                                            | 1 boule                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4.50 |
|                                                                                                                                            | 2 boules                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 8.50 |
|                                                                                                                                            | 3 boules                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 12.- |
|                                                                                                                                            | Chantilly                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1.50 |

### Gelato alla vaniglia o alla nocciola artigianale et ses toppings



Le dessert coup de coeur du chef à partager dans 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 : Atlantique Nord-Est - Calamaretti : Patagonie -

Gambas : Argentine - Homard : Atlantique Nord-Ouest -

Saint-Jacques : France - Skrei : Norvège - Anchois : Italie

**Provenance des viandes :** Veau : Suisse - Boeuf : Suisse - Agneau : Suisse -

Porc : Espagne, Italie

**Variété des truffes :** « Uncinatum » et « Melanosporum »

**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.- |
| Grappa Fior di Vite               | 40%   | 14.- |
| Grappa di Amarone                 | 43%   | 20.- |
| Chartreuse jaune                  | 43%   | 18.- |
| 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.- |
| Amaro Del Capo Liqueur de plantes                  | 35%   | 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+ fruits de la passion, orange, citron vert                                   | 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.-  |
| Bitter Lemon Organics                                                                 | 25cl | 7.-  |
| Viva maté Organics                                                                    | 25cl | 7.-  |
| <b>La sélection Red Bull</b>                                                          | 25cl | 7.-  |
| Red Bull Energy Drink                                                                 |      |      |
| Red Bull Zero                                                                         |      |      |
| Red Bull Edition - pêche blanche ou coco-myrtille                                     |      |      |

## Les eaux

|                               |      |      |
|-------------------------------|------|------|
| Eau plate Henniez ●           | 33cl | 3.90 |
| Eau pétillante Perrier        | 33cl | 5.90 |
| Eau plate Acqua Panna         | 75cl | 6.90 |
| Eau pétillante San Pellegrino | 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.