

fresha

Menu du soir



Discover our menu
in english

Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🥗	9.-
Vitello tonnato 🐟👉🌿🔄	28.- / 38.-
Gaspacho de tomate jaune et melon, burratina fumée 🥗🌿	15.-
Tartare de thon du Chef mariné aux agrumes, grenade, avocat, jus de concombre à la verveine 🐟👉🌿	26.- / 36.-
Ceviche de filet de bœuf, fraîcheur printanière, citron vert 🥗🌿	29.- / 42.-
Planche à l'italienne 🥗👉🌿🔄	
Assortiment de charcuterie, burrata, fritures mixtes, anchois, poivrons farcis	- petit format pour 2/3 personnes 44.- - grand format pour 4/6 personnes 69.-

Paste & risotti

Spaghetti cacio e pepe 🥗🥗🌿	26.-
Supplément truffe noire de saison (prix en fonction de la truffe)	
La véritable Carbonara - Rigatoni, guanciale, pecorino 🥗🥗🌿	27.-
Risotto aglio, olio & peperoncino, prezzemolo, vongole veraci 🍷🔄🥗	34.-
Tagliolini au citron, oignon cébette, tartare de gambas, « crispy bread » des Pouilles 🥗🐞🥗🌿	32.-
Ravioli farcis aux gambas et à la pistache, coulis de tomates, burrata, roquette 🌿🥗🥗🍷🌿	32.-
Paccheri alla « Genovese » - sauce typique napolitaine avec effiloché de haut de cuisse de poulet longue cuisson, oignons, jus de poulet et persil 🌿🌿🥗🔄	29.-

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

Loup de mer snacké, légumes du soleil, tarte fine de pommes de terre et oignon, sauce provençale 🐟🥗	45.-
Tataki de thon, saladine de haricots verts, pois mange-tout et oignon cébette, riz noir, sauce au sésame 🐟👉🥗🌿	36.-

Carne

Faux-filet « Diamant » de bœuf sur lit de roquette, tomates cerises, frites rustiques, sauce Fresha 🍷🌿🍷 42.-

Agneau en trois déclinaisons, laitue sautée, purée de pommes de terre, jus corsé aux abricots 🍷🍷🌿🍷 44.-

Magret de canard rosé, aubergines perlina, gnocchetti de pommes de terre poêlés, jus réduit aux cerises 🌿🍷🍷🍷 36.-

Pièce du boucher du moment

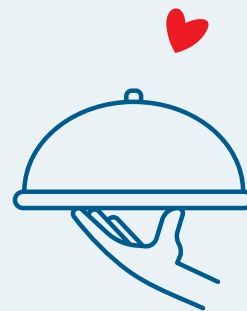
Prix selon arrivage



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

La Napoli 🌿 🐟

21.-

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, anchois, olives taggiasche, câpres, huile à l'ail, petites tomates confites, basilic frais, origan

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, provola fumée, 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 Mediterranea 🌿 🍷 🐟

26.-

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

La Salmone 🐟 🍷 🌿 🍷

28.-

Base foccacia, saumon, burrata, ciboulette, pignons de pin croquants, tomates cerises, zestes de citron, roquette et tuiles 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

Il Panino Puccia 🍷 🌿

29.-

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

La Pistacchiosa 🍷 🌿 🍷

30.-

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, mortadelle de Bologne « I.G.P. », « Stracciatella di Burrata » des Pouilles à la pistache, tuiles 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.

Dolci

Assiette de fromages affinés	  	18.-
Mini cannolo sicilien à la ricotta (la pièce)	   	3.-
Tiramisu classique	  	12.-
Panna cotta au basilic, tartare de fraises et son sorbet, copeaux de chocolat	  	12.-
Carpaccio d'ananas mariné au citron et menthe, sorbet ananas		13.-
Moelleux au chocolat, glace vanille	  	15.-
15 minutes de préparation		
Rêve sicilien	   	15.-
Brioche traditionnelle de Sicile farcie d'une glace au choix (vanille, pistache ou noisette), coulis de chocolat chaud, éclats de noisette		
Affogato al caffè	  	12.-
Café ou thé gourmand	   	15.-
Cannolo sicilien, panna cotta au basilic et tartare de fraises, tiramisu		
Glaces et sorbets	  	
Chocolat, vanille, stracciatella, pistache, noisette, café, yogourt, citron, fruits rouges, ananas, fraise-basilic		
	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 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 : Océan Indien Ouest - Calamar : Espagne - Gambas : Argentine - Loup de mer : Grèce - Saumon : Norvège - Anchois : France - Palourde : Italie

Provenance des viandes : Veau : Suisse - Porc : Italie, Suisse - Bœuf : Suisse - Poulet : Suisse - Agneau : Suisse - Dinde : Suisse - Canard : Suisse ou France

Espèce de la truffe : 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.-
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, infusion	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, pomme, tomate	33cl	5.90
San Pellegrino Tonic, 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.-
La sélection Red Bull	25cl	7.-
Red Bull Energy Drink		
Red Bull Zero		
Red Bull Edition - abricot-fraise 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.