

fresha

Menu du midi



**Discover our menu
in english**

À la carte

Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🥗🌿	9.-
Velouté de courge 🍲🌿🌿	16.-
Ravioli del plin, velouté au parmesan et graines de courge torréfiées	
Polpette della nonna 🍲🌿🌿	21.-
Pleurotes sautés, sauce tomate, origan, parmesan	
Sashimi di tonno 🍣🐟🐟🐟	26.- / 36.-
Topinambour, puntarelle, condiment miso-mandarine, noisettes torréfiées	
Vitello tonnato 🍷🐟🌿🌿	28.- / 38.-

Paste & risotti

Ravioli à la courge 🍲🌿🌿	25.-
La véritable Carbonara 🍲🌿🌿	27.-
Rigatoni, guanciale, pecorino	
Risotto aux bolets 🍲🌿	29.-
Ravioli farcis à l'ossobuco de veau 🍲🌿🌿🌿🌿	32.-
Pétales d'oignon rouge aigre-doux, velouté au parmesan, jus réduit au Barolo	
Tagliolini au citron 🍲🌿🌿🌿	32.-
Tartare de gambas, oignon cébette, « crispy bread » des Pouilles	

À partager

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)	

Secondi

Poke bowl au boeuf teriyaki 🥗🍴🥑🍣

Algues wakamé, chou rouge et blanc, riz à sushi, concombre, avocat, pousses de soja, cacahuètes, edamame

27.-

Poke bowl - Option végétarienne

Tofu assaisonné à l'italienne

25.-

Porchetta rôtie à la plancha 🍖🍴🥑

Farcie au filet mignon, purée de pommes de terre, salade scarole, jus corsé au romarin, pommes Granny Smith

40.-

Poulpe rôti 🐙

Pois chiches, chicorée, chorizo, citron

42.-

Faux-filet « Diamant » de bœuf 🍖🍴🥑🍴🍴

Roquette, copeaux de parmesan, tomates datterino, frites country

42.-

Le burger Fresha 🍔🍴🥑

Bun au maïs et à la tomate séchée, pulled pork, salade croquante coleslaw, mayonnaise aux agrumes, frites country

34.-

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 rigatoni 🍴🍴🍟

8.-

Risotto 🍴

8.-

Pasta del Bambino



Tagliolini ou rigatoni : 🍴🍴🍟

12.-

Beurre et parmesan, pesto ou sauce tomate

Formule : une pasta + 1 boule de glace au choix

15.-

Pizze à l'eau de mer

La Bella Margherita 🍷 🌿

Passata de tomates, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, basilic frais, origan sauvage calabrais

18.-

Il Fuoco in Bocca 🍷 🌿

Passata de tomates, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, salami « Spianata piccante calabrese », émulsion de piment frais, origan sauvage calabrais

23.-

Maestrale 🍷 🌿 🐟

Passata de tomates, mozzarella di Bufala, anchois, huile à l'ail, olives taggiasche, coulis de concombre, origan

24.-

La Zuccona 🍷 🌿

Crème de courge, Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, gorgonzola, friggittelli, pétales d'oignon rouge aigre-doux

24.-

La Cotto e Funghi 🍷 🌿

Passata de tomates, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon cuit, poêlée de champignons aux herbes, origan sauvage calabrais

25.-

La 5 Formaggi 🍷 🌿

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

25.-

La Parmigiana 🍷 🌿 🍆

Passata de tomates, 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

25.-

Amatri-Rock 🍷 🌿

Passata de tomates, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, oignons caramélisés, guanciale, basilic, pecorino, poivre

27.-

La Burrata Classica 🍷 🌿

Passata de tomates, lit de roquette, jambon cru San Daniele 12 mois d'affinage, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles, basilic frais et petites tomates confites

28.-

Il Rustiko Calzone 🍷 🌿

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, crème d'oignon, saucisse, bolets, provola fumée, copeaux de parmigiano Grana Padano « D.O.P »

28.-

La Pistacchiosa 🍷 🌿 🌰

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

30.-

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.

35.-



Dolci

Assiette de fromages affinés	  	18.-
Mini cannolo sicilien à la ricotta (la pièce)	   	3.-
Tiramisu classique	  	12.-
Affogato al caffè	   	12.-
Tartelette à la pomme revisitée	   	13.-
Interprétation automnale autour de la pomme, crumble vanille		
Castagnaccio	   	13.-
Gâteau à la châtaigne, pignons de pin, romarin		
Café ou thé gourmand	   	15.-
Cannolo sicilien, pommes caramélisées, tiramisu		
Glaces et sorbets	  	1 boule 4.50
Chocolat, vanille, stracciatella, pistache, noisette, café,		2 boules 8.50
pignons de pin miel, citron, fruits rouges, pomme verte, figue		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 viandes : Boeuf : Suisse – Porc : Italie / Suisse – Veau : Suisse

Provenance des poissons : Thon : Pacifique nord-ouest – Gambas : Argentine

– Poulpe : Espagne – Maigre : France – Anchois : Italie

Espèce de la truffe : Uncinatum

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	25cl	7.-
Thé frappé maison verveine, jus de citron, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche	25cl	7.-
Citronnade maison citron vert, citron jaune, jus de lime, sirop de sucre, eau plate ●	25cl	5.-
Bissap maison infusion fleurs d'hibiscus, jus de citron, 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	25cl	5.90
San Pellegrino Tonica, San Pellegrino Ginger Beer	20cl	5.-
San Bitter	10cl	5.-
Sirop à l'eau ●	25cl	3.50
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	4.90
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.