

BRUNCH & BAR

LE UOVA BENEDETTINE

Classiche 22.-

Œufs poché, pain brioché,
jambon blanc, sauce hollandaise

Royale 26.-

Œufs poché, pain brioché,
saumon fumé Qavjar, sauce hollandaise

Fiorentine 21.-

Œufs poché, pain brioché,
épinards sautés, sauce hollandaise

Americane 22.-

Œufs poché, pain brioché, bacon, sauce hollandaise

CROQUE

Croque Monsieur 18.-

Pain maison, jambon, fromage, sauce béchamel

Croque Madame 20.-

Pain maison, jambon, fromage, œuf au plat,
sauce béchamel

Croque Royal 30.-

Pain carré, jambon, fromage, œuf au plat,
épinards, sauce béchamel, truffe noire de saison

CONTORNI

Patate frite 6.-

Frites maison

Insalatina dell'orto 6.-

Céleri, tomate, persil, basilic, roquette et radis

Carciofi Col di Lupo 15.-

Carciofi de notre ferme en Toscane au bbq tièdes
et copeaux de Pecorino Romano DOP

CAPOBURGER 180GR 35.-

Bœuf Black Angus Suisse, guanciaie, tomate et
oignons de Montoro, accompagné de pommes
de terre croustillantes et sauces maison

LE UOVA BIO

Strapazzate 15.-

Œufs brouillés

All'occhio di bue 15.-

Œufs au plat

Frittatina all'italiana 16.-

Omelette à l'italienne

Suppléments: +3.-/pc

Saumon, Epinards, Jambon blanc, Emmental

PRIMI

Pasta mista col mare 34.-

Pasta mista, moules, petit calamars, gambas rouges
de Mazara, sériole, pois chiches et salicornes

Ravioli del plin 31.-

À la sauce de rôti et truffe noire de saison
sur crème de Parmigiano Reggiano 24 mois

Linguina Capocaccia 30.-

Au beurre d'alpage et Parmigiano Reggiano
24 mois Vacche Rosse

TARTINE

Acciughe del cantabrico, burro d'Alpeggio 19.-

Anchois de Cantabrie et beurre d'alpage

Polpo nduja e burrata 22.-

Poulpe, nduja et burrata

Salmone Qavjar, burro d'Alpeggio 25.-

Saumon Qavjar et beurre d'alpage

Avocado e gamberi rossi di Mazara 26.-

Avocat et gambas rouges de Mazara

FRESCHE TENTAZIONI

Carpaccio di Manzo 29.-

Bœuf Black Angus aromatisé, roquette, artichauts,
copeaux de parmesan

Salmone Qavjar 35.-

Cœur de saumon Qavjar, roquette, citron,
tomates cerises, ciboulette

Tacchino Arrostito 23.-

Dinde rôtie, fenouil, salade mesclun,
sauce maison au thon

Tartare di gamberi rossi e avocado 38.-

Tartare de gambas rouges de Mazara, guacamole,
concombre et huile au persil

Capocaprese 29.-

Mozzarella de bufflonne, jambon cru de Parme
24 mois, tomates cœur de bœuf, salade mesclun

Burrata con Parma DOP 24 mesi 27.-

Burrata artisanale et jambon cru de Parme 24 mois

Bresaola della Valtellina 29.-

Bresaola de la Valtellina, roquette, maïs,
champignons de Paris, copeaux de parmesan

INSALATE

Caesar 29.-

Poulet grillé, bacon, laitue iceberg,
croûtons aux herbes et sauce Caesar

Niçoise 29.-

Thon, œufs mollets, anchois, pommes de terre,
haricots verts, olives, câpres, tomates cerises
et salade mesclun

Greca 26.-

Feta, tomates cerises, concombre, oignon rouge,
olives Kalamata et salade mesclun

Suisse Vegan 26.-

Salade mesclun, pommes suisses, betteraves
raisins secs et fruits rouges

PANINI & TOAST

Caleno 25.-

Jambon cru de Parme 24 mois, roquette,
tomates, fromage de vache, huile à la truffe

Trebellico 21.-

Bresaola, roquette, tomates, mozzarella fior di latte

Rosolino 21.-

Dinde rôtie, roquette, tomates, sauce au thon

Capuano 25.-

Jambon cru de Parme 24 mois, mozzarella fior di latte,
tomates, basilic

Cumano 25.-

Tomates, jambon cru de Parme 24 mois, Brie et sauce tartare

Bachisio 21.-

Mozzarella de bufflonne, tomates, basilic, huile EVO

Onorina 33.-

Saumon QAVJAR, beurre, poivre

Toast classico 21.-

Jambon cuit, Edamer

Toast Capocaccia 24.-

Jambon cuit, Edamer, roquette, tomates, sauce tartare, thon

Toast Capodindo 24.-

Dinde rôtie, Edamer, roquette, tomates, sauce tartare, thon

DESSERT

Tiramisù Capocaccia 14.-

Le tiramisù historique de Capocaccia
avec copeaux de chocolat noir ou pistache

Millefoglie di mele con gelato 14.-

Millefeuille de pommes avec glace fior di latte

Crostatina al cioccolato 14.-

Tartelette avec pralines aux noisettes, sauce au
chocolat et crème chantilly

Gelato di montagna 15.-

Glace fior di latte préparée à la minute
avec son assortiment de garnitures gourmandes

Dai Dai 1 pièce 3.- ou 5 pièces 15.-

Friandise de glace artisanale enrobée
de chocolat fondant