

## LUNCH & BAR

Du mardi au vendredi, notre Chef propose :

Le plat végétarien

25.-

Les pâtes du jour

29.-

La suggestion du marché

36.-

## 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

## INSALATE

**Caesar** 29.-

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

**Niçoise** 29.-

Thon, oeufs 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

## 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

**CAPOBURGER 180GR** 35.-

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

## 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

## CONTORNI

**Patate fritte** 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

## 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

