

♦ ANTIPASTI ♦

Caprese con zizzona di bufala **25.-**
Bufala de 2kg faite à la main, tranchée devant vous, tomates coeur de boeuf, huile EVO et roquette

Uovo goloso **23.-**
Œuf poché, asperges, pain brioché et sauce cacio e pepe

Battuta di manzo Capo **26.-**
Bœuf suisse coupé au couteau, huile EVO, ciboulette, poudre de câpres, mayonnaise à la moutarde de Dijon et chips di polenta

Ricciola del Mediterraneo **26.-**
Tartare de sériole, guacamole, épeautre soufflé, cresson et sauce pilpil

Calamaretti, ceci e verdure **27.-**
Petits calamars, pois chiches, cime di rapa, ail, piment et huile EVO

Gamberi rossi di Mazara **29.-**
Tartare de crevettes rouges de Mazara, guacamole, concombre et huile au persil

Fantasia di verdure al tartufo **22.-**
Carottes baby, fèves, petit pois, truffe noire de saison, courgette, aubergine, maïs

♦ SECONDI ♦

Pescato del giorno alla griglia **45.-**
Poisson du jour rôti avec endive braisée aux raisins secs et pignons, piment rouge, sucrine et pommes de terre au sel et huile

Filetto al pepe verde **49.-**
Filet de boeuf au poivre vert, servi avec épinards et pommes de terre au sel et huile

Galletto al barbecue **39.-**
Coquelet suisse rôti avec pommes de terre croustillantes et haricot verts

♦ PRIMI ♦

Fusillone ai pomodori e fior di ricotta **24.-**
Fusilli aux tomates avec fleur de ricotta, basilic et Grana Padano

Spaghetti alla chitarra cacio, pepe e fave **26.-**
Spaghetti aux œufs frais, Pecorino Romano DOP, poivre et fèves

Risotto fluo **26.-**
Riz Carnaroli, petits pois, truite fumée et citron

Pappardelle alla bolognese bianca **28.-**
Pappardelle aux oeufs frais, ragoût blanc de veau

Minestra di mare **32.-**
Pasta mista, calamars, sériole, vongole veraci, crevettes, poulpe, pois chiches et salicornes

Spaghettone vongole e bottarga **34.-**
Spaghetti géant aux vongole veraci, poutargue, citron vert et persil

Paccheri all'astice **49.-**
Paccheri avec homard bleu de Méditerranée, bisque, piment, tomates datterini

♦ À PARTAGER ♦

Costata preistorica **139.-** **Suggéré pour 2/3 pers.**
Côte de Bœuf suisse servie avec salade mesclun et pommes de terre à l'ancienne

Milanese A/R **59.-** 1/2 pers. / **115.-** 3/4 pers.
Escalope de veau suisse panée avec du pain maison, déjà coupée, à manger avec les doigts et servie avec salade de roquette, tomates datterini et pommes de terre à l'ancienne

Super grigliata di mare **139.-** **Suggéré pour 3/4 pers.**
Sélection de poissons grillés avec différentes techniques.
Sériole, crevettes rouges, poulpe, calamars, homard grillés et haricots verts frits

Frittura reale di pesce **49.-** 1/2 pers. / **89.-** 3/4 pers.
Calamars, sole, mulot, rougets, crevettes, bianchetti, poulpe et petite morue frits

♦ VERDURE ♦

Carciofo col di Lupo **12.-**
Carciofi de notre ferme en Toscane au bbq tiède et copeaux de Pecorino Romano DOP

Fiori di spinaci piccanti **12.-**
Épinards sautés à l'ail, huile et piment rouge

Asparagi **9.-**
Asperges au sel gros et à l'huile d'olive toscane ou sautées au beurre avec sauce béarnaise

Indivia arrostita **9.-**
Endive braisée aux raisins secs et pignon

Fave e Pecorino **9.-**
Purée de fèves, fèves croustillantes et Pecorino Romano DOP

Piselli alla toscana **9.-**
Petit pois sautés avec oignons et guanciale

Fagiolini piccanti **9.-**
Haricots verts frits au piment rouge

Patata al sale e olio **9 -**
Pommes de terre écrasées cuites au sel et assaisonnées avec huile EVO

Patate croccanti **9.-**
Pommes de terre rustiques à l'ancienne

♦ DOLCI ♦

Tiramisù Capocaccia **12.-**
Le tiramisù historique de Capocaccia avec des copeaux de chocolat noir ou pistache

Millesfoglie di Cioccolato **12.-**
Feuilletés moelleux au chocolat avec des framboises

Tarte Tatin **12.-**
Avec une boule de glace fior di latte

Bocconcini Dai Dai (5pcs) **12.-**
1 pièce 3.- / ou 5 pièces 12.-
Friandises de glace artisanale enrobée de chocolat fondant

Gelato fior di latte di Alpeggio **14.-**
Glace fior di latte préparée à la minute avec son assortiment de garnitures gourmandes

L'Albero delle Meraviglie **29.-**
Flan au chocolat, crème catalane, mousse à la pistache, mousse à la fraise, panna cotta au caramel salé, crémeux aux fruits de la passion

♦ Grande sélection de fruttini siderali ♦ **29.-**
Suggéré pour 3 pers. / ou 1 pièce 9.-
Fruits frais vidés de sa pulpe et transformés en sorbet puis remis dans sa coque

BENVENUTI
A CAPOCACCIA!
ICI L'INSPIRATION
EST LA TOSCANE,
MAIS SANS EXCLURE
LE RESTE DE NOTRE BELLE
ET GOURMANDE ITALIE.

EN TOSCANE, OÙ NOUS AVONS DÉJÀ PLANTÉ 4'000 OLIVIERS
ET NOUS NOUS PRÉPARONS À EN PLANTER 7'000 DE PLUS.
UN PROJET POUR LES 100 PROCHAINES ANNÉES.

PRIX EN FRANCS SUISSES, TVA 8,1 % INCLUSE.

ALLERGÈNES

NOUS VOUS DONNONS VOLONTIERS DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LA PRESENCE POSSIBLE D' ALLERGÈNES DANS LES PLATS DU MENU/ PRÉPARATION EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLERANCE, VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL QUI VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS

PROVENANCE TRUFFE NOIRE :

ITALIE - TYPOLOGIE TUBER MELANOSPORUM

PROVENANCE POISSON :

SÉRIOLE: MEDITERRANEE FAO 37 ATLANTIQUE FAO 27
MÉROU: ATLANTIQUE FAO 27 MEDITERRANEE FAO 37
HOMARD: MEDITERRANEE FAO 37
DENTÉ: ATLANTIQUE FAO 27 MEDITERRANEE FAO 37
VONGOLE VERACI: MEDITERRANEE FAO 37 ATLANTIQUE FAO 27
CREVETTES ROUGE: MEDITERRANEE FAO 37
CALMARS: ATLANTIQUE FAO 27 MEDITERRANEE FAO 37
PARANZA: MEDITERRANEE FAO 37
POULPE: ATLANTIQUE FAO 34

PROVENANCE VIANDES :

VEAU: SUISSE
BOEUF: SUISSE, FRANCE
POULET: FRANCE, SUISSE