

LUNCH MENU



PASTE FRESCHE 24.-

Pâtes fraîches aux oeufs, réalisées sous la supervision du chef Ugo Alciati dans un atelier artisanal du Piémont

Agnolotti Piemontesi burro e salvia

farcies traditionnellement avec de la viande, servies avec beurre et sauge

Ravioli ai carciofi

avec une sauce aux noix, pignons et parmesan

Pappardelle zucchini e gamberi

avec une crème de courgette et crevettes rouges

Plin al sugo di arrosto

ravioli farcis traditionnellement avec de la viande braisée, accompagnés d'une succulente sauce au jus de rôti

Tortellini alla crema di parmigiano

farcis de jambon cru et nappés d'une onctueuse crème de parmesan

Spaghetti alla Chitarra ai pomodorini

avec tomates datterini, basilic frais et parmesan

Trofie al pesto accomodato

avec pesto genovese, haricots verts et pommes de terre cuites en croûte de sel

PIATTI PRINCIPALI 39.-

Tagliata di manzo svizzera

Entrecôte grillée accompagnée de pommes de terre croustillantes et de salade mesclun

Galletto svizzero grigliato

Coquelet à la plancha avec pommes de terre dorées et salade mesclun

Pescato del giorno

Filet de poisson accompagné de pommes de terre à l'huile et salade mesclun

INSALATE 26.-

Caesar

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

Niçoise

Thon, oeufs mollets, pommes de terre, haricots verts, tomates cerises et salade mesclun

Greca

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

Vegana

Quinoa, tempé croustillant, crème de pois chiches, avocat, tomates cerises, épinards et amandes

PIATTI FRESCI

Caprese con zizzona di bufala 15.-/25.-

Bufala de 2kg faite à la main, tranchée devant vous, tomates coeur de boeuf, huile EVO et roquette

Capocaprese 17,5.-/29.-

Mozzarella de bufflonne IGP, jambon cru de Parme, tomates, salade mesclun

Bresaola 15.-/25.-

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

Tacchino 14.-/23.-

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

Black Angus 17,5.-/29.-

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

Salmone di Scozia 20,5.-/34.-

Coeur de saumon, roquette, citron, tomates cerises, câpres

Roast beef 16.-/26.-

Roast beef, roquette, carottes, tomates cerises, olives Kalamata

Trota affumicata 17,5.-/28.-

Truite fumée, roquette, céleri, tomates cerises

Battuta di manzo Capo 29.-

Filet de bœuf coupé au couteau avec jaune d'œuf confit, croutons de polenta, caprons, moutarde, ciboulette, barbe des moines et anchois de Cetara

Carpaccio di Pescato 26.-

Carpaccio de poisson du jour, guacamole, épeautre soufflé, cresson et sauce pilpil

PANINI & TOAST

PAIN
MAISON

Caleno 25.-

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

Capuano 25.-

Jambon cru, mozzarella fior di latte, tomates, basilic

Vivina 21.-

Mortadella, brie, moutarde

Zoe 25.-

Speck, mortadella, mozzarella fior di latte

Trebellico 21.-

Bresaola, roquette, tomates, mozzarella fior di latte

Fedro 25.-

Roast beef, tomates, roquette, sauce tartare

Rosolino 21.-

Dinde rôtie, roquette, tomates, sauce au thon

Onorina 32.-

Saumon d'Ecosse, beurre, poivre

Bachisio 21.-

Mozzarella de bufflonne, tomates, basilic, huile d'olive

Toast classico 21.-

Jambon cuit, Edamer

Toast tacchino 21.-

Dinde rôtie, Edamer

Capo-toast 24.-

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

Capo dindo 24.-

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

DOLCI

Tiramisu Capocaccia 9.-

Le tiramisu historique de Capocaccia avec des copeaux de chocolat noir

Tiramisu Pistacchio 9.-

Le tiramisu historique de Capocaccia en version pistache

Bocconcini Dai Dai 1 piece 3.- / 4 pieces 12.-

Friandises de glace artisanale enrobée de chocolat fondant

Fior di latte d'Alpeggio 9.-

Boule de glace avec ganache au chocolat et noisettes caramélisées ou avec coulis de fraise, menthe et fruits rouges

Fruttino Siderale 9.-

Fruit frais vidé de sa pulpe et transformé en sorbet puis remis dans sa coque
Sélection entre : citron, mandarine et pomme « annurca »