

◆ ANTIPASTI ◆

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

Astice e panzanella **26.-**
Homard bleu de méditerranée, tomates, céleri, oignons rouges, huile EVO, basilic sur croûtons de pain maison

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

Battuta di manzo Capo **29.-**
Filet de bœuf coupé au couteau avec jaune d'œuf confit, croûtons de polenta, câprons, moutarde, ciboulette, barbe de moines et anchois de Cetara

Calamaretti, ceci e verdure **24.-**
Petits calamars, pois chiches, cime di rapa, ail, piment et huile EVO

Carpaccio di pescato **26.-**
Carpaccio de poisson du jour, guacamole, épeautre soufflé, cresson et sauce pilpil

Fantasia di verdure al tartufo **24.-**
Topinambour, potiron, chicorée de Catalogne, poireau, radicchio, céleri-rave, châtaigne, courgette, maïs et truffe noire de saison

◆ SECONDI ◆

Pescato del giorno alla griglia **45.-**
Filet de poisson sauvage (180gr), selon arrivage, grillé, avec scarole braisée, pignons de pin, raisins secs, cipolline borettane et sauce aux agrumes

Super bistecca di Black Angus svizzero **58.-**
Entrecôte de Black Angus suisse (220gr), patate sale e olio et sauce au poivre vert

Astice affumicato al barbecue **55.-**
Queue de homard bleu de méditerranée fumé au thym, pois chiches en double texture et cime di rapa

Frittura reale di pesce **45.-**
Calamars, seiches, rougets, anchois, crevettes, bianchetti et petite morue frits

◆ PRIMI ◆

Risotto fluo **26.-**
Riz Carnaroli, crème de blettes, jaune d'œuf mariné, truite fumée et citron

Fusillone ai pomodori e fior di ricotta **24.-**
Fusilli aux tomates mélangés au pecorino toscano DOP, ricotta di fuscella et ricotta salée avec basilic frais

Trofie cremose **26.-**
Avec pesto genovese, haricots verts et pomme de terre cuites et croûte de sel

Minestra di mare **32.-**
Pasta mista, moules, petit calamars, crevettes, sériole, pois chiches et salicornes

Spaghettoni vongole e bottarga **37.-**
Spaghetti géant aux vongole veraci, poutargue de thon, citron vert brûlé et persil

Pappardelle alla bolognese bianca **32.-**
Pappardelle aux œufs frais, ragoût blanc de veau

Linguine all'astice **49.-**
Linguine avec homard bleu de méditerranée, bisque de crustacés, tomates rouges et jaunes

◆ À PARTAGER ◆

Servi avec une sélection d'accompagnement

Costata preistorica **190.-** Suggéré pour 3/4 pers.
Côte de bœuf black Angus suisse
Environ 1kg

Milanese A/R **95.-** Suggéré pour 2/3 pers.
Escalope de veau suisse (350gr) panée avec du pain maison et servie déjà coupée, à manger avec les doigts

Galletto royale **59.-** Suggéré pour 2 pers.
Coquelet suisse avec farce au veau, raisins secs, chapelure, pommes de terre, carottes, thym et romarin

Carbonaro dell'Alaska al sale **89.-** Sug. pour 2 pers.
Black Cod (400gr) en croûte de sel et feuilles de bananier

◆ VERDURE ◆

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

Cuore di scarola brasato **12.-**
Scarole braisée aux pignons de pin et raisins secs

Ceci cremosi e arrostiti **12.-**
Purée de pois chiches au persil

Cipollina borretana fondente **12.-**
Oignons plats braisés avec leur fond

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

Agretti al limone **12.-**
Barbe des moines cuite vapeur, huile et citron

Fagioli all'uccelletto **12.-**
Haricots, tomates, saucisses, ail, laurier et sauge

Patata al sale e olio **11.-**
Pommes de terre écrasées cuites au sel et assaisonnées avec huile EVO

Patate croccanti **11.-**
Pommes de terre rustiques à l'ancienne

◆ DOLCI ◆

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

Chocodream **12.-**
Mousse au chocolat noir, sauce à la betterave et framboises

Cremoso di bufala **12.-**
Mousse de ricotta de bufalonne, fruits rouges et gaufrette croustillante

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

Bavarese al cioccolato bianco e lamponi **12.-**
Bavarois au chocolat blanc avec crumble de pâte brisée

Gelato fior di latte di Alpeggio **16.-**
Glace fior di latte préparée à la minute avec son assortiment de garnitures gourmandes

Bocconcini Dai Dai (4pcs) **12.-**
Friandises de glace artisanale enrobée de chocolat fondant

◆ Grande sélection de fruttini siderali ◆ **39.-**
Suggéré pour 3 pers.
Fruit frais vidé de sa pulpe et transformé 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.

