

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

