

◆ ANTIPASTI ◆

Caprese con zizzona di bufala 27.-
Bufala de 2kg faite à la main, tranchée devant vous, tomates cœur de bœuf, huile EVO et basilic

Tartare di pescato del giorno 36.-
Tartare de poisson du jour, salade de céleri vert, aneth et sauce au citron vert

Battuta di manzo 29.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, carpaccio de champignons de paris, noisettes et fèves de cacao, servis avec une mayonnaise maison

Calamaretti e zucchine 28.-
Petits calamars et courgettes in tempura

Insalatina di mare tiepida 39.-
Salade tiède de petits calamars, gambas rouges de Mazara, poulpe, vongole veraci et sauce aux huîtres

◆ PRIMI ◆

Pasta mista col mare 34.-
Pasta mista, moules, petit calamars, gambas rouges de Mazara, sériole, pois chiches et salicornes

Maltagliati al pesto ligure con patate e fagiolini 28.-
Pâtes fraîches aux oeufs au pesto fait maison avec pommes de terre et haricots verts

Risotto allo zafferano con ragù di ossobuco 38.-
Risotto au safran avec ragoût d'ossobuco

Spaghetti Mancini alle vongole veraci e bottarga di muggine 44.-
Vongole veraci, poutargue de mulot, aneth

Pappardella al ragù bianco di vitello con i piselli al sugo 37.-
Pâtes fraîches aux œufs, ragoût blanc de veau et petits pois à la sauce tomate

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

◆ SIGNATURE À PARTAGER ◆

Lasagna croccante e profumata 49.- 2 personnes
Lasagnes avec ragoût de bœuf au citron vert et sauce béchamel

Milano Andata e Ritorno 68.- 1/2 pers. / 135.- 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 croquantes

Frittura del mediterraneo 51.- 1/2 pers. / 98.- 3/4 pers.
Calamars, poulpe, gambas rouge de Mazara, poisson du marché et huîtres frites

Sogliola di Dover al lime 80.-
Sole "Dover" pêchée dans la Manche de 500gr rôtie et nappée de sauce au citron vert servie avec des courgettes à la menthe et huile EVO

Controfiletto di Black Angus svizzero 82.- 250gr / 149.- 500gr
Faux filet suisse rassi avec salade mesclun et pommes de terre à l'ancienne

◆ VERDURE ◆

Carciofi Col di Lupo 15.-
Carciofi de notre ferme en Toscane au bbq tièdes et copeaux de Pecorino Romano DOP

Piselli con il guanciale rosolato 9.-
Petits pois sautés avec guanciale d'Amatrice

Spinaci, olio e peperoncino 12.-
Épinards sautés à l'ail, huile EVO et piment rouge

Insalatina di fagiolini olio e basilico 9.-
Haricots verts, huile EVO et basilic

Zucchine con mentuccia 9.-
Courgettes à la menthe et huile EVO

Indivia stufata 9.-
Endive braisée aux raisins secs et pignons

Patata alla cenere con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi 10.-
Pommes de terre cuites sous la cendre servies avec une fondue au Parmigiano Reggiano de 24 mois

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

◆ **Fantasia di verdure** ◆ 28.-
Assortiment de trois légumes au choix sélectionnés sur la carte

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 8'000 OLIVIERS
ET NOUS NOUS PRÉPARONS À EN PLANTER 3'000 DE PLUS.
UN PROJET POUR LES 100 PROCHAINES ANNÉES.

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

◆ DOLCI ◆

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

