

LA CARTE BRUNCH DE P&S

Les formules « j'ai pas envie de réfléchir, j'ai faim »

Sfiziosa 16.-
Jus d'orange frais 1dl + café, chocolat ou thé /tisane
La corbeille de pain, beurre & confitures maison
Pain blanc, chocolat, raisin & figues

Crêpe 25.-
Formule sfiziosa + crêpe à choix

Omelette 31.-
Formule sfiziosa + omelette à choix

Insalata di pollo al sesamo 39.-
Formule Sfiziosa + La salade de poulet au sésame

Burger 45.-
Formule sfiziosa + Burger thon ou / bœuf

A la pièce

- Fruit frais 1.50
- Jus d'orange pressé 1 dl / 2dl 3.- / 6.-
- Oeuf dur / à la coque 3.-

Les Entrées du Brunch

Crostini Pecorino, mele e miele - *Fromage pecorino, pommes & miel* 14.-
Prosciutto San Daniele e mozzarella di Bufala DOP 16.-
Tonno cipolle rosse di Tropea e balsamico 16.-
Thon rouge cru, oignons rouges, pecorino & sauce balsamique.
Tonno alla mela verde 17.-
Tartare de thon rouge cru sauce pommes vertes
Crostini caprino e miele di castagne 14.-
Fromage de chèvre & miel de châtaignes
Mozzarella di Bufala DOP – *servit sur un lit de salade* 16.-
Burrata – *servit sur un lit de salade* 18.-
Mini Caprese *Salade de tomates et mozzarella di Bufala* 16.-
Degustazione di formaggi e salumi 20.-
Assiette de fromages & charcuterie

Les plats « J'ai une faim à l'italienne »

Tartare di filetto di manzo Classico 38.-
Tartare de filet de boeuf rassi sur l'os, coupé au couteau & sans oignons

Insalata di pollo al sesamo e scaglie di parmigiano 26.-
Mesclun de salade, poitrine de poulet au sésame & copeaux de parmesan

Hachis Parmentier di salmone e foie gras 45.-
Hachis Parmentier de saumon au foie gras

Filetto di manzo Burger 32.-
Burger de filet de bœuf, fromage, pancetta, œuf au plat, compote d'oignons mesclun de salade et pain maison légèrement sucré

Filetto di tonno Burger 29.-
Burger de filet de thon rouge, fromage, vinaigre balsamique & mesclun de salade

Tagliata di filetto al balsamico e parmigiano 42.-
Filet de bœuf, sauce balsamique, copeaux de parmesan et mesclun de salade

Tagliata di agnello al timo e limone 44.-
Filet d'agneau au thym, citron et mesclun de salade

Frittata di Pasta e Sfizi / Omelettes 18.-

Porcini e mozzarella Bufala DOP - *Bolets & mozzarella*

Prosciutto e formaggio - *Jambon St.Daniele & fromage*

Zucchini e gorgonzola - *Courgettes & gorgonzola*

Zucchini e mozzarella DOP- *Courgettes & mozzarella*

Erbette e pomodorini - *Fines herbes & tomates cerises*

Porcini e pomodorini – *Bolets, mozzarella & tomates cerises*

Porcini, salame e mozzarella DOP – *Bolets, salami & mozzarella*

Zucchini e salame - *Courgettes & salami*

Toutes nos omelettes sont accompagnées d'un mesclun de salade et des chips maison

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse

Provenances des viandes -Bœuf CH – Agneau NZ – Poulet F/CH – Sanglier AUT

LA CARTE BRUNCH DE P&S

Les pâtes « Pasta e Sfizi »

Linguine zucchini e vongole - <i>Courgettes & vongoles</i>	30.-
Paccheri Bufala e melanzane - <i>Mozzarella & aubergines</i>	28.-
Bufala e pachino – <i>Mozzarella & tomates cerises</i>	26.-
Linguine all'arrabbiata <i>Tomates, piments, persil & huile d'olive</i>	22.-
Lardo di Colonnata e basilico <i>Lard de Colonnata et basilic</i>	26.-
Mafalde al tonno, capperi e pepe di Sichuan <i>Thon cru, câpres, pecorino & poivre de Sichuan</i>	31.-
Pesto di pistacchi e culatello di Zibello <i>Pesto de pistaches & charcuterie pur porc</i>	32.-
Aaglio, pancetta e pecorino <i>Ail, pancetta & fromage pecorino</i>	24.-
Salmone - <i>Saumon, crème & ciboulette</i>	26.-
Carbonara come « IO comanda » <i>Pancetta, jaune d'œuf, pecorino & poivre</i>	24.-
Matriciana fresca - <i>Tomates cerises & pancetta</i>	24.-
Sette profumi <i>Origan, thym, poivre de Sichuan, ail, tomates cerises, persil & basilic</i>	23.-
Porcini e pesto - <i>Bolets & pesto</i>	25.-
Mafalde al ragu d'entrecote di cinghiale <i>Ragoût d'entrecôte de sanglier</i>	29.-
Paccheri crema di parmigiano e tartufo <i>Crème de parmesan & truffe fraîche</i>	34.-
Mafalde zucca e amaretto - <i>Courge & biscuits amaretti</i>	26.-
Tartufo e foie gras - <i>Truffe & foie gras</i>	40.-

Toutes nos pâtes sont faites maison

Les Crêpes

Nutella	7.-
Burro e zucchero - <i>Beurre & sucre</i>	5.-
Zucchero – <i>Sucre</i>	5.-
Nutella e Burrata – <i>Nutella & fromage Burrata</i>	13.-
Marmellata d'arancio e cioccolato - <i>Confiture d'orange & chocolat</i>	12.-
Marmellata a scelta - <i>Confiture de votre choix</i>	10.-
Frutta e zucchero - <i>Fruit de saison frais & sucre</i>	10.-

Dolce o dolcetto

Cannoli alla crema - <i>Cône à la crème pâtissière</i>	4.50
Ciambellone variegato - <i>Cake du Chef</i>	4.50
Profiterole al cioccolato	15.-
Crostata di cioccolato amara <i>Tarte au chocolat noir</i>	15.-
Tiramisu	15.-
Trio Sorbetto alla frutta <i>Selon l'humeur du chef et fruits de saison</i>	15.-
Trio Gelato Caffè, Cioccolato bianco e nero <i>Glace café, chocolat blanc & noir</i>	15.-
Cannoli siciliani <i>Cône à la ricotta et pépites de chocolat noir et aux noisettes et ricotta</i>	15.-
Semifreddo di pistacchi e cru di cioccolato equadoriano 76% <i>Parfait glacé aux pistaches et chocolat 76% de l'équateur</i>	18.-
Melanzane al cioccolato <i>Aubergines au chocolat, raisins secs, fruits confits et amandes grillées</i>	15.-
Doppio cioccolato <i>Fondant au chocolat, coeur noisettes & morceaux d'ananas 15 minutes d'attente</i>	17.-

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse

Provenances des viandes -Bœuf CH – Agneau NZ – Poulet F/CH – Sanglier AUT