

## LA CARTE DE MIDI

### Gli Sfizi

Insalatina verde <i>Petite salade verte</i>	6.-
Pizza frita <i>Pâte à pizza frite, sauce tomate &amp; Grana Padano</i>	8.-
Zuppa dello Chef <i>Soupe du Chef</i>	8.-
La Burrata <i>Fromage Burrata servi sur un lit de salade verte</i>	18.-
Mozzarella di Bufala DOP <i>Boule de mozzarella di Bufala entière sur lit de salade verte</i>	16.-
Tonno mela verde <i>Tartare de thon rouge servi avec une mousseline de pommes vertes au sel noir d'Hawaï</i>	17.-
Tonno cipolle rosse di Tropea e pecorino <i>Tranche de thon rouge cru, oignons rouges de Tropea, pecorino &amp; sauce balsamique</i>	16.-
Prosciutto San Daniele e mozzarella di Bufala DOP <i>Jambon San Daniele et mozzarella di Bufala</i>	18.-

### Se non hai voglia di pasta e gli sfizi non bastano...

**mini /normal**

Insalata di pollo al sesamo e scaglie di parmigiano <i>Mesclun de salade, poitrine de poulet au sésame et copeaux de parmesan</i>	24.-
Tartare di filetto di manzo <i>Tartare de filet de bœuf, câpres, moutarde et jaune d'œuf et pain maison</i>	45.-
Tonno al sesamo e balsamico <i>Filet de thon rouge aux graines de sésame et sauce balsamique sur lit de salade verte</i>	27.- 42.-
Tagliata di filetto al balsamico e parmigiano <i>Filet de bœuf, sauce balsamique, copeaux de parmesan sur lit de salade verte</i>	28.- 42.-
Tagliata di agnello al timo e limone <i>Filet d'agneau au thym et citron sur lit de salade verte</i>	44.-
Involtino di pollo e formaggio al tartufo <i>Involtino de poulet farci de fromage à la truffe</i>	36.-
Filetto di manzo al Lardo di Colonnata profumato al basilico <i>Filet de bœuf au lard de Colonnata parfumé au basilique et purée de pommes de terre</i>	56.-
Hachis Parmentier di salmone e foie gras <i>Hachis Parmentier de saumon au foie gras</i>	45.-

*Provenances des viandes -Bœuf CH – Agneau NZ – Poulet F/CH – Canard F*

Tous les prix sont en CHF ; TVA incluse

## LA CARTE DE MIDI

### **Le Paste di Pasta e Sfizi** Toutes nos pâtes sont faites maison

Aglione, pancetta e pecorino ( <i>ail, pancetta &amp; fromage pecorino</i> )	19.-
Aglione, olio e peperoncino ( <i>huile d'olive, ail &amp; piment</i> )	19.-
Puttanesca ( <i>tomates cerises, olives, anchois &amp; câpres</i> )	20.-
Caso e uova ( <i>jaune d'oeuf &amp; pecorino</i> )	20.-
Pomodoro ( <i>tomates cerises</i> )	20.-
Arrabbiata ( <i>tomates, piment &amp; huile d'olive</i> )	20.-
Pomodoro, pecorino, peperoncino ( <i>tomates, fromage pecorino &amp; piment</i> )	21.-
Pesto ( <i>huile d'olive, basilic, ail &amp; Grana Padano</i> )	22.-
Sette profumi ( <i>origan, thym, poivre de Sichuan, ail, tomates cerises, persil &amp; basilic</i> )	22.-
Acciughe e briciole ( <i>anchois, raisins secs, chapelure de pain, câpres &amp; ail</i> )	23.-
Ricotta e pachino ( <i>ricotta &amp; tomates cerises</i> )	22.-
Ricotta e peperoncino ( <i>ricotta &amp; piment</i> )	22.-
Zucchine e gorgonzola ( <i>courgettes &amp; gorgonzola</i> )	23.-
Pesto di pistacchi ( <i>pesto de pistaches</i> )	23.-
Ricotta e limone ( <i>ricotta &amp; jus de citron</i> )	23.-
Mafalde pesto di mandarini piccante ( <i>pesto de mandarines piquantes</i> )	23.-
Carbonara come « IO » comanda ( <i>pancetta, jaune d'œuf, pecorino &amp; poivre</i> )	24.-
Funghi porcini ( <i>bolets, tomates cerises, persil, &amp; basilic</i> )	24.-
Porcini e pesto ( <i>bolets &amp; pesto</i> )	24.-
Matriciana fresca ( <i>tomates cerises &amp; pancetta</i> )	24.-
Bufala e pachino ( <i>mozzarella di Bufala &amp; tomates cerises</i> )	25.-
Lardo di Colonnata e basilico ( <i>lard de Colonnata &amp; basilic</i> )	25.-
Salmone ( <i>saumon, crème &amp; ciboulette</i> )	25.-
Melanzane e bufala ( <i>aubergines, mozzarella di Bufala &amp; tomates cerises</i> )	26.-
Linguine finocchietto, pomodoro e calamaretti ( <i>graines de fenouil, tomates cerises &amp; calamars</i> )	27.-
Cozze e pachino ( <i>moules et tomates cerises</i> )	27.-
Vongole e zucchine ( <i>vongoles, courgettes &amp; ail</i> )	28.-
Cozze, pomodorette e porcini ( <i>moules, tomates cerises &amp; bolets</i> )	28.-
Tonno e melanzane ( <i>thon cru, tomates cerises &amp; aubergines</i> )	29.-
Mafalde al ragu d'entrecote d'anatra ( <i>ragoût de canard</i> )	29.-
Mafalde al tonno, capperi e pepe di Sichuan ( <i>thon cru, câpres, pecorino &amp; poivre de Sichuan</i> )	30.-
Paccheri crema di parmigiano e tartufo ( <i>crème de parmesan &amp; truffe fraîche</i> )	34.-
Tartufo e foie-gras ( <i>truffe &amp; foie-gras</i> )	40.-
Astice e zucchine ( <i>homard, tomates cerises, courgettes, ail &amp; persil</i> )	41.-

Tous les prix sont en CHF ; TVA incluse