

LA CARTE BRUNCH DE P&S

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

<u>Sfiziosa</u>	16.-
Jus d'orange frais 1dl + café, chocolat ou thé /tisane	
La corbeille de pain, beurre & confitures maison	
<i>Pain blanc, chocolat, raisin & figues</i>	
<u>Crêpe</u>	25.-
Formule sfiziosa + crêpe à choix	
<u>Omelette</u>	31.-
Formule sfiziosa + omelette à choix	
<u>Insalata di pollo al sesamo</u>	39.-
Formule Sfiziosa + La salade de poulet au sésame	
<u>Burger</u>	45.-
Formule sfiziosa + Burger thon ou / bœuf	

A la pièce

- Fruit frais	1.5
- Jus d'orange pressé 1 dl / 2dl	3.- / 6.-
- Oeuf dur / à la coque	3.-

Les Entrées du Brunch

Crostini Pecorino, mele e miele - <i>Fromage pecorino, pommes & miel</i>	16.-
Prosciutto San Daniele e mozzarella di Bufala DOP	19.-
Tonno cipolle rosse di Tropea e balsamico	19.-
<i>Thon rouge cru, oignons rouges, pecorino & sauce balsamique.</i>	
Tonno alla mela verde	20.-
<i>Tartare de thon rouge cru sauce pommes vertes</i>	
Crostini caprino e miele di castagne	16.-
<i>Fromage de chèvre & miel de châtaignes</i>	
Mozzarella di Bufala DOP – <i>servit sur un lit de salade</i>	17.-
Burrata – <i>servit sur un lit de salade</i>	18.-
Mini Caprese <i>Salade de tomates et mozzarella di Bufala</i>	18.-
L'Italia in un piatto	34.-
<i>Assiette de fromages & charcuterie en provenance d'Italie</i>	

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

Tartare di filetto di manzo Classico	42.-
<i>Tartare de filet de boeuf rassi sur l'os, coupé au couteau & sans oignons</i>	
Insalata di pollo al sesamo e scaglie di parmigiano	29.-
<i>Mesclun de salade, poitrine de poulet au sésame & copeaux de parmesan</i>	
Hachis Parmentier di salmone e foie gras	45.-
<i>Hachis Parrmentier de saumon au foie gras</i>	
Filetto di manzo Burger	33.-
<i>Burger de filet de bœuf, fromage, pancetta, œuf au plat, compote d'oignons mesclun de salade et pain maison légèrement sucré</i>	
Filetto di tonno Burger	30.-
<i>Burger de filet de thon rouge, fromage, vinaigre balsamique & mesclun de salade</i>	
Tagliata di filetto al balsamico e parmigiano	46.-
<i>Filet de bœuf, sauce balsamique, copeaux de parmesan et mesclun de salade</i>	
Tagliata di agnello al timo e limone	44.-
<i>Filet d'agneau au thym, citron et mesclun de salade</i>	

Frittata di Pasta e Sfizi / Omelettes 19.-

Porcini e mozzarella Bufala DOP - <i>Bolets & mozzarella</i>
Prosciutto e formaggio - <i>Jambon St.Daniele & fromage</i>
Zucchine e gorgonzola - <i>Courgettes & gorgonzola</i>
Zucchine e mozzarella DOP- <i>Courgettes & mozzarella</i>
Erbette e pomodorini - <i>Fines herbes & tomates cerises</i>
Porcini e pomodorini – <i>Bolets, mozzarella & tomates cerises</i>
Porcini, salame e mozzarella DOP – <i>Bolets, salami & mozzarella</i>
Zucchine e salame - <i>Courgettes & salami</i>

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

LA CARTE BRUNCH DE P&S

Les pâtes « Pasta e Sfizi »

Linguine alle cozze e pachino – <i>Moules et tomates cerises</i>	30.-
Paccheri Bufala e melanzane - <i>Mozzarella & aubergines</i>	30.-
Bufala e pachino – <i>Mozzarella & tomates cerises</i>	27.-
Linguine all'arrabbiata <i>Tomates, piments, persil & huile d'olive</i>	22.-
Lardo di Colonnata e basilico <i>Lard de Colonnata et basilic</i>	28.-
Mafalde al tonno, capperi e pepe di Sichuan <i>Thon cru, câpres, pecorino & poivre de Sichuan</i>	35.-
Pesto di pistacchi e culatello di Zibello <i>Pesto de pistaches & charcuterie pur porc</i>	34.-
Aglione, pancetta e pecorino <i>Ail, pancetta & fromage pecorino</i>	24.-
Salmone - <i>Saumon, crème & ciboulette</i>	28.-
Carbonara come « IO comanda » <i>Pancetta, jaune d'œuf, pecorino & poivre</i>	25.-
Matriciana fresca - <i>Tomates cerises & pancetta</i>	26.-
Sette profumi <i>Origan, thym, poivre de Sichuan, ail, tomates cerises, persil & basilic</i>	25.-
Porcini e pesto - <i>Bolets & pesto</i>	28.-
Linguine al nero di calamari <i>Linguine à l'encre de sèches et calamars</i>	29.-
Paccheri Tonno e melanzane <i>Thon, aubergine et tomates cerises</i>	36.-
Mafalde al pesto di mandarini piccante <i>Pesto de mandarines piquantes</i>	28.-
Paccheri e zucchine alla Nerano <i>Courgettes cuit dans le lait</i>	32.-

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>	4.5
Ciambellone variegato - <i>Cake du Chef</i>	4.5
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 –