

LA CARTE DE MIDI

Gli Sfizi

Insalatina verde <i>Petite salade verte</i>	7.-
Pizza frita <i>Pâte à pizza frite, sauce tomate & Grana Padano</i>	9.-
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>	17.-
Tonno mela verde <i>Tartare de thon rouge servi avec une mousseline de pommes vertes au sel noir d'Hawaï</i>	21.-
Tonno cipolle rosse di Tropea e pecorino <i>Tranche de thon rouge cru, oignons rouges de Tropea, pecorino & sauce balsamique</i>	20.-
Prosciutto San Daniele e mozzarella di Bufala DOP <i>Jambon San Daniele et mozzarella di Bufala</i>	19.-

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>	29.-
Tartare di filetto di manzo <i>Tartare de filet de bœuf, classique, câpres, moutarde et jaune d'œuf</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>	29.- 42.-
Tagliata di filetto al balsamico e parmigiano <i>Filet de bœuf, sauce balsamique, copeaux de parmesan sur lit de salade verte</i>	33.- 48.-
Tagliata di agnello al timo e limone <i>Filet d'agneau au thym et citron sur lit de salade verte</i>	44.-
Involto di pollo e formaggio al tartufo <i>Involto de poulet farci de fromage à la truffe</i>	37.-
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

Tous les prix sont en CHF ; TVA incluse

LA CARTE DE MIDI

Le Paste di Pasta e Sfizi

Aglione, pancetta e pecorino (<i>ail, pancetta & fromage pecorino</i>)	23.-
Aglione, olio e peperoncino (<i>ail, huile d'olive & piment</i>)	19.-
Puttanesca (<i>tomates cerises, olives, anchois & câpres</i>)	23.-
Caso e uova (<i>jaune d'oeuf & pecorino</i>)	21.-
Pomodoro (<i>tomates cerises</i>)	21.-
Arrabbiata (<i>tomates, piment & huile d'olive</i>)	21.-
Pomodoro, pecorino, peperoncino (<i>tomates, fromage pecorino & piment</i>)	22.-
Pesto (<i>huile d'olive, basilic, ail & Grana Padano</i>)	24.-
Sette profumi (<i>origan, thym, poivre de Sichuan, ail, tomates cerises, persil & basilic</i>)	24.-
Acciughe e briciole (<i>anchois, raisins secs, chapelure de pain, câpres & ail</i>)	25.-
Ricotta e pachino (<i>ricotta & tomates cerises</i>)	24.-
Ricotta e peperoncino (<i>ricotta & piment</i>)	23.-
Zucchine e gorgonzola (<i>courgettes & gorgonzola</i>)	25.-
Pesto di pistacchi (<i>pesto de pistaches</i>)	27.-
Ricotta e limone (<i>ricotta & jus de citron</i>)	23.-
Mafalde pesto di mandarini piccante (<i>pesto de mandarines piquantes</i>)	26.-
Carbonara come « IO » comanda (<i>pancetta, jaune d'œuf, pecorino & poivre</i>)	25.-
Funghi porcini (<i>bolets, tomates cerises, persil, & basilic</i>)	27.-
Porcini e pesto (<i>bolets & pesto</i>)	27.-
Matriciana fresca (<i>tomates cerises & pancetta</i>)	25.-
Bufala e pachino (<i>mozzarella di Bufala & tomates cerises</i>)	26.-
Lardo di Colonnata e basilico (<i>lard de Colonnata & basilic</i>)	27.-
Salmone (<i>saumon, crème & ciboulette</i>)	26.-
Melanzane e bufala (<i>aubergines, mozzarella di Bufala & tomates cerises</i>)	27.-
Linguine finocchietto, pomodoro e calamaretti (<i>graines de fenouil, tomates cerises & calamars</i>)	28.-
Cozze e pachino (<i>moules et tomates cerises</i>)	27.-
Cozze, pomodorette e porcini (<i>moules, tomates cerises & bolets</i>)	29.-
Tonno e melanzane (<i>thon cru, tomates cerises & aubergines</i>)	33.-
Linguine al nero di calamari (<i>encre de sèches et calamars</i>)	29.-
Mafalde al tonno, capperi e pepe di Sichuan (<i>thon cru, câpres, pecorino & poivre de Sichuan</i>)	35.-
Paccheri e zucchine alla Nerano	32.-
Astice e zucchine (<i>homard, tomates cerises, courgettes, ail & persil</i>)	45.-

Toutes

nos pâtes sont faites maison