

Carte d'hiver

Servie de 12h à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour, le midi

25.-

Antipasti

L'insalata verde

Saladine et vinaigrette "d'appétit"

14.-

L'insalata mista

Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes, vinaigrette "d'appétit"

18.-

L'uovo gratinato

Œuf fermier GRTA gratiné, crémeux de topinambour et parmigiano, chips de jambon de Parme, truffe noire

27.-

La capasanta

Carpaccio de Saint-Jacques légèrement poêlées, puntarelle au citron confit et anchois, ricotta glacée

26.-

Il battuto di vitello

Tartare de veau au couteau, mayonnaise à la truffe blanche, jaune d'œuf râpé, crumble de noisettes du Piémont et parmigiano

29.- / 38.-

Primi

I tortelli con l'astice blu

Tortellini au homard bleu de Bretagne, salicornes, jus de carapace au basilic et citronnelle

48.-

Il ravioli di anatra

Ravioli farcis de confit de canard et mortadelle à la pistache, pecorino râpé

30.-

Le lasagnette di vitello

Lasagnes aux œufs gratinés minute, ragoût de veau et cèpes, cédrat "Main de Bouddha", crémeux de parmigiano à la truffe blanche

34.-

Il risotto alla milanese

Risotto au pistils de safran et ossobuco de veau à la gremolata

44.-

Il risotto al tartufo nero o bianco

Risotto à la truffe noire ou blanche, beurre et vieux Parmigiano Reggiano

58.- / 88.-

Il taglierino al tartufo bianco

Taglierini aux œufs et truffe blanche, beurre et vieux Parmigiano Reggiano

80.-

Plat végétarien sur demande

Bœuf, veau, volaille et cochon de lait d'origine suisse et française - Maigre, sole et homard d'origine française

La truffe noire et blanche d'Italie à l'honneur

À ajouter à vos plats selon votre souhait
Suppl. le gramme : noire 9.- / blanche 15.-

*

Secondi

Il salmone "by Alain Senderens"

Le saumon d'Ecosse label rouge façon teryaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit

38.-

L'ombrina

Pavé de maigre confit aux agrumes, oca du Pérou, cime di rapa, burrata, oursin de mer

48.-

La sogliola alla mugnaia

Sole façon meunière, anguille fumée, panisse, céleri et fenouil à la bergamote, émulsion acidulée

52.-

Il maialino da latte come una porchetta

Cochon de lait façon porchetta, radicchio de Trévis, pommes caramélisées, raifort, jus à la moutarde de Meaux

42.-

Il filetto di manzo alla Rossini

Filet de bœuf rôti, escalope de foie gras, truffe noire, millefeuille de pommes de terre, jus de réduction au Barolo

62.-

Il pollo de Bresse

Poularde de Bresse rôtie entière, son consommé au jambon de Parme et parmigiano, cardon épineux de Plainpalais à la truffe noire, pommes purée

56.-

Formaggi e Dolci

La selezione di formaggi con mostarda di frutta

Assortiment de fromages italiens artisanaux, fruits confits à la moutarde

18.- / 27.-

Lo strudel di mele con geleto alla vaniglia

Strudel aux pommes servi chaud, glace à la vanille Bourbon

16.-

Il tiramisù alla nocciola del Piemonte

Tiramisù aux noisettes du Piémont

16.-

La delizia agli agrumi

Délice aux agrumes et yaourt, biscuit aux amandes, meringues à la myrte citronnée

16.-

Il colante al cioccolato

Mœlleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé

16.-

La macedonia di frutta

Salade de fruits de saison

16.-

La piccola pasticceria con caffè / con prosecco

Café gourmand / Prosecco gourmand

14.- / 20.-

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 7,7 % comprise
© Arthursgroup