

Carte d'été

Servie de midi à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour, le midi 25.-
& nos suggestions, midi et soir sur demande

*Pour accompagner votre repas,
directement de notre cave*

Notre sélection de 30 Crus au verre
Notre Grande Carte des Vins et Champagnes

*

Antipasti

-  **L'insalata verde** 13.-
Saladine et vinaigrette « d'appétit »
-  **L'insalata mista** 16.-
Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes, vinaigrette « d'appétit »
-  **L'insalata di carciofi** 24.-
Salade d'artichauts au citron, roquette, ricotta di bufala artisanale, copeaux de Parmigiano Reggiano
-  **La caprese** 22.-
Mozzarella di bufala artisanale, tomates GRTA à l'huile d'olives extra vierge et origan
-  **La burrata** 22.-
Burrata artisanale, tomates GRTA, pesto de basilic DOP, pain carasau
- L'insalata Cesare** 26.-
Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar
-  **La parmigiana di melanzane** 23.-
Gratin d'aubergines à la sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic et ricotta fraîche
- Il polipo grigliato alla marinara** 28.-
Poules grillés, pommes de terre persillées, céleri, câpres, olives, tomates, roquette

La tartara di salmone del lago Lostallo con panzanella 26.- / 35.-
Tartare de saumon du lac Lostallo (Suisse), condiment léger au citron confit, panzanella à la toscane

Il carpaccio di manzo Cipriani, carciofi, rucola e parmigiano 33.-
Carpaccio de bœuf, artichauts crus, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce Cipriani, truffes d'été

Il vitello tonnato 32.-
Veau rosé en tranches, sauce légère au thon, saladine, croc en sel de légumes

Il fegato grasso di anatra 36.-
Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, compote d'abricots et fleurs de lavande, tresse briochée toastée

Primi

Le tagliatelle Santoni alla bolognese 30.-
Tagliatelles aux œufs à la bolognaise, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano

 **I paccheri alla norma** 28.-
Paccheris à la sauce tomate cerise et basilic, aubergines, ricotta salée râpée

Gli spaghetti alla chitarra Santoni con l'astice 46.-
Spaghettis aux œufs au homard, tomates cerise, jus de carapace, basilic

 **Gli gnocchi alla sorrentina** 29.-
Gnocchis légèrement gratinés à la sauce tomate cerise et basilic, mozzarella, origan et Parmigiano Reggiano râpé

Le trofie al pesto e scampi 38.-
Trofie au pesto de basilic DOP, langoustines poêlées et courgettes

Gli spaghetti con le vongole veraci 34.-
Spaghetti frais aux palourdes à la marinère, citron râpé

 **Il risotto alla caprese** 31.-
Risotto aux tomates Bio, câpres, olives, basilic, origan, burrata artisanale, huile d'olives extra vierge et vieux Parmigiano Reggiano

 **Plat végétarien**

Boeuf, veau et volaille originaire de Suisse et France, bar France et Croatie, thon Océan indien, homard USA

Secondi

Il salmone « by Alain Senderens » Saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit	38.-
Il branzino con caponata siciliana Filet de bar grillé, ratatouille à la sicilienne, émulsion au citron kaffir	40.-
Il tonno alla nizzarda Thon rouge grillé, sauce vierge citronnée, garniture comme une niçoise	44.-
L'astice grigliato con le zucchine Homard entier grillé, déclinaison de courgettes et sa fleur farcie de ricotta au cédrat	56.-
Il filetto di manzo alla genovese Filet de bœuf rôti au romarin, haricots verts, pickles d'oignons, pommes de terre et tomates au pesto de basilic DOP	52.-
Il galletto alla diavola Coquelet fermier GRTA rôti à la moutarde de Meaux, légumes grillés, pommes de terre ratte rôties, sauce béarnaise	42.-
La scaloppa di vitello alla milanese Escalope de veau panée à la milanaise, mayonnaise au citron confit, roquette, tomates datterino, copeaux de Parmigiano Reggiano, vinaigre balsamique	48.-
Arthur's Tartare Tartare de bœuf coupé au couteau, condiment piémontais, saladine, baguette toastée au beurre persillé	26.- / 32.-

Arthur's snacks gourmet

Arthur's Burgers :

« **Italian job** »
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala,
pesto de basilic DOP, pâté d'olives, roquette

32.-

« **Swiss touch** »

Buns toastés, steak hâché de bœuf, Gruyère AOP, lard du Valais IGP, mayonnaise
à la moutarde, oignons confits, cornichons, tomates, salade

32.-

Club sandwiches Arthur's (au pain de mie toasté) :

Poulet

Filets de poulet grillé, salade, pancetta, tomates, œufs durs, mayonnaise

26.-

Végétalien

Légumes grillés, pesto de basilic, pâte d'olives, tomates, roquette

24.-

Italien

Jambon de Parme cru, pesto de basilic, pâte d'olives, tomates, roquette,
mozzarella di bufala,

28.-

Nordique

Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise

30.-

Pizza Arthur's gourmet

Née sous l'inspiration de notre chef italien et de sa passion pour les pâtes fermentées, la pizza Arthur's est légère et plus digeste grâce à sa pâte « fait maison » à base de farines de blé complet moulues à la pierre et sa longue fermentation naturelle au levain. Tous les ingrédients et garnitures sont frais et sélectionnés avec soin.

Laissez-vous surprendre par nos pizzas inimitables !

 La Regina Margherita Passata de tomates bio, tomates cerise « del Piennolo DOP », mozzarella di bufala artisanale, pesto de basilic DOP	35.-
La Salmone Passata de tomates bio, mozzarella fior di latte, saumon fumé et ses œufs, courgettes, ricotta artisanale, basilic, zestes de citron	48.-
La Parma Passata de tomates bio, burrata, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 20 mois, Parmigiano Reggiano affiné 24 mois, tomates cerise « del Piennolo DOP », roquette	48.-
 La Tartufata Mozzarella fior di latte, provola fumée, ricotta artisanale, pommes de terre, truffes noires d'été, crème à la truffe	52.-

Formaggi e Dolci

La selezione di formaggi con mostarda di frutta Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	20.- / 29.-
La coppa di fragole Coupe de fraises, glace citron et menthe fraîche	14.-
La pannacotta con albicocche e lavanda Pannacotta à la vanille, abricots et fleurs de lavande	16.-
Il tiramisù al pistacchio e lamponi Tiramisù à la pistache et framboises	16.-
L'Opera al cioccolato Domori e amarene Opera au chocolat Domori et griottes confites	18.-
Pastiera napoletana alle pesche e rose Gâteau napolitain à la ricotta, pêche et rose	16.-
Il colante al cioccolato Mœlleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé	14.-
La macedonia di frutta Assiette de fruits frais de saison	16.-
La piccola pasticceria con caffè / con prosecco Café gourmand / Prosecco gourmand	14.- / 20.-