

Carte d'automne

Servie de midi à 15h et de 19h à 23h

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

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.-

*

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 »
-  **La burrata** 22.-
Burrata artisanale, tomates cerise au pesto de basilic DOP di Genova, pain carasau
-  **I porcini con l'uovo** 27.-
Carpaccio de cèpes légèrement poêlés et son velouté, œuf fermier GRTA mollet, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano
- L'insalata Cesare** 28.-
Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar
- La capasanta** 26.-
Noix de Saint-Jacques rôties, croustillant de corail, brocolis, salicornes, colatura di alici et burrata artisanale
- I battuto di vitello** 29.- / 38.-
Tartare de veau coupé au couteau, mayonnaise de son consommé à la truffe, jaune d'œuf râpé, crumble de noisettes du Piémont et citron vert
- Il fegato grasso di anatra** 36.-
Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, compote de figues blanches confites, tresse briochée toastée

Primi

-  **Gli gnocchi alla sorrentina** 29.-
Gnocchis légèrement gratinés à la passata de tomates Bio, basilic, mozzarella, origan et Parmigiano Reggiano râpé
-  **Le tagliatelle Santoni con porcini** 35.-
Tagliatelles aux cèpes persillés, vieux Parmigiano Reggiano râpé
- I tortellini con l'astice blu** 49.-
Tortellini au homard bleu de Bretagne, salicornes, jus de carapace au basilic et citronnelle
- Il ravioli del plin** 31.-
Ravioli farcis au veau braisé, son jus réduit, beurre noisette, sauge et fromage Castelmagno DOP râpé
- Le tagliatelle Santoni alla bolognese** 30.-
Tagliatelles à la bolognaise, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano
-  **Il taglierini Santoni al tartufo nero o bianco** 52.- / 82.-
Taglierini à la truffe noire ou blanche, beurre et vieux Parmigiano Reggiano râpé
- Il risotto alla milanese** 42.-
Risotto au pistils de safran Bio, ossobuco de veau rôti à la gremolata et son jus réduit
- Il risotto al tartufo nero o bianco** 58.- / 88.-
Risotto à la truffe noire ou blanche, jus de veau, beurre et vieux Parmigiano Reggiano râpé

Secondi / pesce

- Il salmone «by Alain Senderens»** 38.-
Saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit
- Il branzino con funghi, tartufo e castagne** 48.-
Pavé de bar rôti, champignons des bois persillés, purée de marrons, truffe noire, émulsion au Sauvignon blanc Domaine des Charmes
- La triglia alla livornese** 46.-
Rouget barbet gratiné et sa bouillabaisse au safran Bio, tomates confites, olives, câpres, oignons marinés, topinambour

 **Plat végétarien**

Bœuf, veau originaire de Suisse, volaille Suisse et France, chevreuil Autriche, bar Espagne, rouget et homard France

Secondi / carne

La cotoletta di vitello alla milanese	54.-
Côte de veau fermière panée à la milanaise, salsifis braisés, mayonnaise au citron confit, pommes purée, jus corsé à la sauge	
Il filetto di manzo alla Rossini	62.-
Filet de bœuf rôti, escalope de foie gras, truffe noire, millefeuille de pommes de terre, jus de réduction au Barolo	
Il capriola alla cacciatora	50.-
Selle de chevreuil rôti, rösti au lard fumé, carottes de Chantenay, chou-fleur et chanterelles marinés, jus aux airelles	

Snacks Arthur's gourmet

Burgers Arthur's :

« Italian job »	32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP di Genova, pâté d'olives, roquette	
« Swiss touch »	32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, Gruyère AOP, lard du Valais IGP, mayonnaise à la moutarde, oignons confits, cornichons, tomates, salade	

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

Classique	26.-
Filets de poulet grillé, salade, pancetta, tomates, œufs durs, mayonnaise	
 Végétalien	24.-
Légumes grillés, pesto de basilic DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette	
Italien	28.-
Jambon cru de Parme, pesto de basilic, DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette, mozzarella di bufala	
Nordique	30.-
Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise	

Accompagnements

Saladine	6.-
Frites / pommes purée	10.-
Pommes purée à la truffe	14.-

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** 35.-
Passata de tomates Bio, tomates cerise del Piennolo DOP, mozzarella di bufala artisanale, pesto de basilic DOP di Genova

- La Parma** 48.-
Passata de tomates Bio, burrata, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 20 mois, Parmiggiano Regiano affiné 24 mois, tomates cerise del Piennolo DOP, roquette

-  **La Tartufata** 52.-
Mozzarella fior di latte, provola fumée, ricotta artisanale, pommes de terre, truffes noires, crème à la truffe

Formaggi e Dolci

-  **La selezione di formaggi con mostarda di cremona** 20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA

- La pannacotta ai marroni** 16.-
Pannacotta à la vanille Bio et fève de tonka, crème au citron de Sorrente, marrons glacés

- Il babà napoletano alla mela Annurca** 16.-
Baba au rhum, pomme Annurca IGP, sauce à la vanille Bio, chantilly, griottes confites

- Il tiramisù alla nocciola del Piemonte** 16.-
Tiramisù praliné aux noisettes du Piémont

- Il colante al cioccolato** 14.-
Moelleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé

- L'Opera al cioccolato Domori e amarene** 18.-
Opera au chocolat Domori, chantilly à la vanille Bio et griottes confites

- La macedonia di frutta** 16.-
Assiette de fruits frais de saison

- La piccola pasticceria con caffè / con prosecco** 14.- / 20.-
Café gourmand / Prosecco gourmand