

ANTIPASTI

<p>CAPPUCCINO DI ZUCCA ARROSTO, CASTAGNE E FUNGHI Velouté de courge butternut rôtie, sauté de champignons et châtaignes et son écume - 5</p>	CHF 19.-
<p>BACCALÀ MANTECATO CREMA DI PATATE ALL'OLIO D'OLIVA, CIPOLLE E NOCCIOLE I.G.P Brandade de morue et oignons caramélisés, espuma de pomme de terre à l'huile d'olive extra vierge, noisettes du Piémont IGP - 4-7-8</p>	CHF 22.-
<p>VITELLO & SCAMPI Langue de veau, pesto persillé, langoustines rôties et sabayon au citron - 1-2-3-10</p>	CHF 25.-
<p>TERRINA DI FOIE GRAS CHUTNEY DI PERA ZENZERO E LIQUIRIZIA Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de poires au gingembre et réglisse, pain brioche grillé - 1-7-12</p>	CHF 26.-
<p>STRACCIATELLA DI BUFALA, VERDURE DI «ADESSO» E VINAIGRETTE AL TARTUFO Coeur de burrata de bufflonne, variation de betterave au four et vinaigrette à la truffe noire - 7-1</p>	CHF 21.-
<p>SALADE MELEE Salade mêlée de saison, légumes croquants et vinaigrette au balsamique - 12</p>	CHF 9.-
<p>SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI Sélection de charcuterie et fromages italiens - 7</p>	CHF 29.-

PRIMI

<p>SPAGHETTI «AFFUMICATI». AGLIO OLIO PEPERONCINO, RAGU DI CALAMARI E SEPPIE Spaghettis fumés, ail, huile, piment et ragout de seiches et calamars - 1-4</p>	CHF 32.-
<p>ZITI NAPOLETANI ALLA GENOVESE DI VITELLO E PECORINO DI FOSSA DI SOGLIANO Zitis napolitains au ragoût de veau cuit lentement, oignons confits et pecorino di Fossa di Sogliano - 1-7</p>	CHF 30.-
<p>RAVIOLI DEL PLIN ALLA LEPRE, DISTILLATO DI CIPOLLE E RADICI, CIMONINO Ravioli del Plin au ragoût de lièvre, réduction à l'oignon et racines, fondue de fromage testun affiné au Barolo - 1-7-12</p>	CHF 32.-
<p>MINISTRA DI PASTA MISTA E PESCE DI SCOGLIO, E GAMBERI ROSSI DI SICILIA Soupe de poissons de roche, haricots de Controne et pâtes fraîches, et gambas rouges de Sicile - 1-2-3-4-12</p>	CHF 39.-
<p>GNOCCHI DI PATATE ALLA CARBONARA, SPUMA DI PECORINO AL PEPE Gnocchi de pommes de terre GRTA façon carbonara, espuma de pecorino au poivre, guanciaie croustillant de chez Rinaldo - 1-7</p>	CHF 28.-



PESCE&CARNE

RICCIOLA AI VAPORI DI SALE, FINOCCHI «IN DUE MODI» ARANCE E OLIVE VERDI Sériole à la vapeur de sel, fenouil en deux façons, oranges et olives vertes - 4	CHF 44.-
RIBS DI MANZO «BOUCHERIE DE MOLARD» CAROTE, CHOU KALE E MELOGRANO Ribs de boeuf cuits lentement, crème de carotte à la citronnelle, sauté de chou kale et jus à la grenade - 9	CHF 39.-
POLPO E CAPESANTE AL FUMO, GUANCIALE DI RINALDO, CREMA DI CAVOLFIORI E SCORZANERA Poulpe et Saint-Jacques poêlés et fumés au bois d'olivier, crème de chou romanesco d'olive à l'huile extra vierge, salsifis et guanciale - 4	CHF 40.-
POLLO NANT-D'AVRIL & FOIE GRAS / MAIS & CAFFE Suprême de poulet du Nant d'Avril farci au foie gras, crème de maïs, maïs grillé et jus au café Arabica	CHF 44.-

DESSERT

TIRAMISU SFERA "CREMA DELLA DUCHESSA" Crème onctueuse au mascarpone, biscuit au café, sauce au Kahlua lactée - 1-3-7	CHF 13.-
MELA & ZABAIONE Dacquoise aux 5 épices, coeur granny smith aux herbes et son sabayon chaud au cidre - 1-3	CHF 14.-
NIDO D'API Glace maison aux miels d'acacia et de châtaignier, espuma acidulée au kéfir, amandes caramélisées - 6-7	CHF 13.-
100% NOCCIOLA Biscuit moelleux à la Noisette du Piémont, coeur coulant praliné caramel - 6-7	CHF 14.-
DEGUSTAZIONE GOLOSA Sfera di tiramisù, 100% Nocciola e Mela d'autunno - 1-3-6-7	CHF 15.-
GELATI & SORBETTI (la boule) Glace: Vanille, Pistache de Bronte, Noisette du Piemont Sorbet: Fraise, Framboise, Citron - 7-8	CHF 5.-
IL PIATTO DI FORMAGGI SELEZIONE LUIGI GUFFANTI Salva Cremasco - Cimonino - Maccagno d'alpeggio - Erborinato Sancarlone caffè in crosta - 7-8	CHF 25.-

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.
Des informations sur les allergènes à déclaration
obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant »
viande: Suisse/France poisson: Ecosse-Norvège-Australie- Fao 27-Fao 37



VINS

« LES BULLES »

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO "PEDROTTI" TRENTO DOC	CHF 12.-
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY "VILLA SANDI"	CHF 10.-

« LE DECI DE BLANC »

CHASSELAS BIO "TOUT NU" ABBAYE DE MONT AOC LA CÔTE GC 2018	CHF 7.50
ROERO ARNAIS BIO « MALVIRA' » DOCG 2019	CHF 7.50
VERMENTINO STREDA "VILLA DA VINCI" IGT 2017	CHF 6.50
PINOT GRIS BIO DOMAINE DE LA DEVINIE'RE GE 2017	CHF 7.-
CHARDONNAY "TATAYA" ROCHE DEI MAZONI 2017	CHF 7.-
MALVOISIE DOUCE "GRAND METRAL" 2018	CHF 8.50

« LE CANON DE ROUGE »

GARANOIR BIO DOMAINE DU CHAMMET 2019	CHF 6.50
DOLCETTO D'ALBA "PIANI NOCE" ARMANDO PARUSSO DOC 2018/2019	CHF 7.-
PRIMITIVO DI MANDURIA "I VERCESI" DOC 2017	CHF 7.50
RIPASSO VALPOLICELLA BIO "SPERI" 2017	CHF 8.50
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI DOC 2017	CHF 7.-

LES GRAPPES "ROSÈ"

IL ROSE DI CASANOVA LA SPINETTA 2018-2019	CHF 7.-
MIRAFLORES « DOMAINE LAFAGE» 2018-2019	CHF 6.50
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO "TRALCETTO" DOC 2018	CHF 6.50

ROUGE

NERO D'AVOLA "SAIA" FEUDO MACCARI IGT 2016	CHF 49.-
PRIMITIVO DI MANDURIA "I VERCESI" DOC 2017	CHF 47.-
SANGIOVESE IL NERO DI CASANOVA "LA SPINETTA" 2015	CHF 46.-
CABERNET SAUVIGNON "PERPAOLO" MOLINO SANT'ANTIMO IGT 2016	CHF 50.-
ROSSO DI MONTALCINO "ALTESINO" DOC 2016	CHF 55.-
BRUNELLO DI MONTALCINO CIACCI PICCOLOMINI DOCG 2014	CHF 100.-
BARBERA D'ALBA "LA CRESTA" ROCHE DEI MANZONI 2017	CHF 65.-
BARBARESCO SPINETTA VIGNETO BORDINI DOCG 2016-2017	CHF 98.-
BAROLO "ARMANDO PARUSSO" DOCG 2016	CHF 100.-
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "SAN CLEMENTE" RISERVA DOC 2013	CHF 69.-
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2013	CHF 45.-
RIPASSO VALPOLICELLA "SPERI" BIO 2017	CHF 48.-
AMARONE DELLA VALPOLICELLA SANT'URBANO "SPERI" BIO DOC 2015	CHF 90.-
SAINT JOSEPH "VIGNES DE L'HOSPICES" 2016	CHF 120.-
CHÂTEAU PHELAN SEGUR SAINT ESTEPHE 2016	CHF 130.-

LES BULLES

MOSCATO D'ASTI "BRICCO QUAGLIA"	CHF 48.-
CHAMPAGNE JACQUART "BRUT SIGNATURE"	CHF 90.-
FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO "PEDROTTI" TRENTO DOC	CHF 65.-
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY "VILLA SANDI"	CHF 38.-

BLANC

GRECO DI TUFO "CLAUDIO QUARTA" DOCG 2018	CHF 45.-
CHARDONNAY "TATAYA" ROCHE DEI MAZONI 2017	CHF 46.-
ROERO ARNAIS BIO "MALVIRA' " DOCG 2019	CHF 45.-
PECORINO D'ABRUZZO "YAMADA" DOC 2018	CHF 40.-
VERMENTINO STREDA "VILLA DA VINCI" IGT 2017	CHF 43.-
CHABLIS 1ER CRU "LOUIS LATOUR" 2017	CHF 68.-
GEWURTZTRAMINER GILFENSTEIN "VASSAL" DOC 2018	CHF 65.-
RIESLING SONNENBERG ALTE REBEN ULI METZGER "PFLAZ" 2016	CHF 48.-

VIN BIO - NATUREL- BIODYNAMIQUE - BLANC

RIESLING-SYLVANER OU MULLER THURGAU "LA TOURELLE" DOMAINE DE LA DEVINIÈRE GENEVE AOC 2017	CHF 43.-
PINOT GRIS BIO DOMAINE DE LA DEVINIE'RE GE 2017	CHF 45.-
CHASSELAS-VIOGNIER "BLANC DE FILLES" DOMAINE WANNAZ VIN DU PAYS SUISSE 2018	CHF 49.-
ROLLE, MUSCAT DE MACERATION "ORANGE WINE L'OISEAU BLANC" MAS FOULAQUIER IGP 2017	CHF 45.-
CHASSELAS BIO "TOUT NU" ABBAYE DE MONT LA CÔTE AOC GC 2018	CHF 44.-

VIN BIO - NATUREL- BIODYNAMIQUE - ROUGE

NEGROAMARO "VEGAMARO" FEUDI DI GUAGNANO IGT 2017	CHF 38.-
SANGIOVESE CHIANTI CLASSICO 2015 CASINA DI CORNIA DOCG 2015	CHF 42.-
MERLOT-CAB FRANC-MALBEC "POM'N'ROLL" CHÂTEAU GOMBAU-DE-GUILLOT 2016	CHF 98.-
PINOT NOIR "TROCLA NERA" OBRECHT GRAUBUNDEN AOC 2018	CHF 88.-
PINOT NOIR-PLANT ROBERT-NIELLUCIU-MERLOT "HORS SERIE" DOMAINE WANNAZ VIN DU PAYS SUISSE 2018	CHF 49.-
MERLOT-CABERNET SAUVIGNON ET FRANC "LAROQUE" DOMAINE DU POSSIBLE CÔTES DU BERGERAC AOC 2015	CHF 40.-
PINOT NOIR-GAMAY-DIOLINOIR "CONSTELLATION VIEILLES VIGNES" DOMAINE DE BEUDON 2007	CHF 89.-
SYRAH-CARIGNAN-CINSAULT "L'OUBLIE" MAS COUTELON (NO AGE)	CHF 92.-

LES VINS « INSOLITES »

CABERNET SAUVIGNON- MERLOT- CABERNET FRANC- PETIT VERDOT TENIUTA SAN GUIDO "ORNELLAIA" 2016	CHF 220.-
CABERNET FRANC-MERLOT-CABERNET SAUVIGNON-PETIT VERDOT "SERRE NUOVE" 2016	CHF 120.-
CABERNET SAUVIGNON 85%- CABERNET FRAN 15% TENIUTA SAN GUIDO "SASSICAIA" 2015	CHF 215.-
SANGIOVESE 50%- CABERNET SAUVIGNON 50% CHIOCCIOLI "ALTORE" 2013	CHF 190.-

