



VICOLO39

## MENU D'AUTOMNE

Le Vicolo 39 vous propose, du 16 septembre au 16 décembre, une carte d'automne aux couleurs locales. Pour notre première participation au "Mois du Goût"\*, nous avons choisi de mettre en avant une sélection de produits du terroir majoritairement biologiques et de fabrication artisanale, qui vont nous permettre de vous faire (re)découvrir les savoir-faire gastronomiques de notre région.

Notre carte vous est présentée le plus simplement possible, avec un descriptif succinct sous chaque plat explicitant les choix responsables qui ont été faits. Nous avons également annoté nos coups de cœur "Mois du Goût" d'une étoile verte, afin que vous puissiez repérer facilement les plats les plus respectueux de l'environnement.

Nous vous souhaitons une belle découverte et une bonne dégustation !

\* "Le Mois du Goût s'inscrit dans une démarche de développement durable et de valorisation du patrimoine culinaire. L'objectif est de sensibiliser les consommateurs et les consommatrices à la qualité des aliments et au respect de la saisonnalité, ainsi qu'à célébrer la diversité des goûts et des cultures alimentaires. Elle participe ainsi à la promotion de la santé par une nourriture variée et équilibrée et met en valeur le savoir-faire artisanal tout en encourageant l'innovation culinaire."

Source : <http://www.ville-ge.ch/moisdugout/>

# Le Mois du Goût à Genève

16 sept — 16 oct 2021

[www.moisdugout-ge.ch](http://www.moisdugout-ge.ch)

## ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO SVIZZERA, GAZPACHO GHIACCIATO DI MORE E PECORINO DI PIENZA \* Chf 26.-

Tartare de bœuf Suisse, gaspacho glacé à la mûre et Pecorino de Pienza (1-9-12)

> Bœuf Suisse et Pecorino di Pienza DOP

BACCALA MANTECATO ALL'OLIO DI OLIVA, PIL-PIL E ROYALE DI LATTE SUISSE E LIMONE Chf 22.-

Brandade de morue à l'huile extra vierge, pil-pil émulsionné au citron et royale de lait suisse et citron (3-4-7)

> Royale de lait à base de lait de vache de Genève

TERRINA DI FOIE GRAS, CHUTNEY DI MELE GRTA E ZENZERO, GRUE DI CACAO Chf 28.-

Terrine de foie gras maison, chutney de pomme GRTA et gingembre, grué de cacao et pain brioche maison (1-3-7-12)

> Pommes GRTA

BURRATA DI GINEVRA, POMODORO & POMORODI \* Chf 19.-

Burrata de Genève « Casa della mozzarella », tartelette salée, compotée de tomates et figues, tomates confites (1-7-12)

> Entrée végétarienne

> Burrata de Genève et tomates GRTA

INSALATA MISTA \* Chf 9.-

Salade mêlée de saison, légumes croquants et fruits de saison, vinaigrette au balsamique (9-10-12)

> Entrée végétalienne

SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI Chf 29.-

Sélection de charcuterie et fromages italiens (7-12)

> Produits italiens de haute qualité (fabrication artisanale au suivi rigoureux)

## PRIMI

CREMA DI ZUCCA GRTA, ZUCCA, CASTAGNE AL TIMO, LONGEOLE IGP E AMARETTI \* Chf 28.-

Velouté de courge GRTA fait maison, courge rôtie, châtaignes au thym, longeole IGP et amaretti (1-7)

> Courge GRTA et longeole IGP

> Disponible en version végétarienne, sans longeole

TAGLIATELLA SANTONI AL RAGOUT DI FAGIANO, FONDUTA DI TOMA « VAL D'ARVE » E CIOCCOLATO DI MODICA Chf 36.-

Tagliatella de la maison Santoni au ragoût de faisan, fondue de tomme du Val d'Arve GRTA et chocolat de Modica (1-7-9-12)

> Tomme GRTA

LINGUINE AFELTRA ALLA SEPPIA, MANDORLE TOSTATA E MOLLICA DI PREZZEMOLO E LIME Chf 32.-

Linguine de la maison Afeltra au ragoût de seiche, amandes torréfiées et croquant au persil et citron vert (1-4-8-12)

RAVIOLI DI RICOTTA DI GINEVRA E MORTADELLA SU PASSATA DI CANNELLINI E CAVOLO NERO \* Chf 32.-

Ravioli fait maison à la ricotta de vache et mortadelle, velouté de haricots cannellini et chou kale (1-3-7)

> Ricotta de Genève

RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE CON ANIMELLE GLASSATE E CAFFE \* Chf 36.-

Risotto Carnaroli au safran, ris de veau caramélisé et café (7-12)

> Veau Suisse

> Disponible en version végétarienne, sans ris de veau

## SECONDI

COSTOLETTA DI MAIALE GRTA AL MIELE E SENAPE IN GRANI CON MELE E CARDI \* Chf 44.-

Côtelette de porc rôti au miel Do Carmo, cardons épineux de Pierre Boehm, compotée de pommes et jus à la moutarde (9-10-12-7)

> Porc GRTA et cardons épineux de Genève

POLPO E SAINT JACQUES ARROSTO, CREMA DI CECI AL ROSMARINO E GUANCIALE DI RINALDO Chf 40.-

Poulpe et Saint Jacques rôtis, crème de légumineuses de la Ferme Courtois au romarin et guanciale de Rinaldo (4-9-14)

> Légumineuses de Genève

COREGONE DEL NOSTRO LAGO, PATATE SCHIACCIATE, FINOCCHI BRASATI ALL'ANICE EMULSIONE AGLI AGRUMI \* Chf 42.-

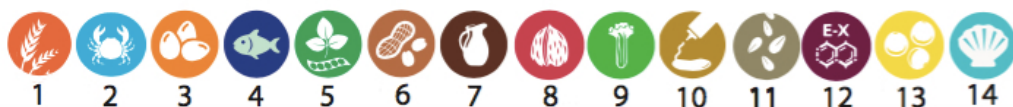
Filet de fera du Lac Léman, pomme de terre GRTA écrasée, fenouil braisé à l'anis étoilé, émulsion à l'orange et huile d'olive extra vierge (4-7-12)

> Fera du lac Léman et pommes de terre GRTA

SUPREMA DI POLLO IP SUISSE, POLENTA CREMOSA « DOMAINE DE L'ABBAYE », FICHI E GALLINACCI \* Chf 39.-

Suprême de poulet IP SUISSE, polenta crémeuse, figes rôties, chanterelles sautées et myrtilles (7-9-12)

> Poulet IP Suisse et polenta GRTA



Vous êtes allergique ? Veuillez vous adresser à notre équipe pour toute question.

Provenance viandes : bœuf, veau, porc et poulet suisses, foie gras français, faisán européen. Provenance poissons : France/Suisse/Italie (Fao27 et Fao37).

# DOLCI

PEPITA D'ORO \* Chf 14.-

Biscuit moelleux à la noisette du Piémont IGP, cœur coulant praliné et caramel, glace maison à la noisette du Piémont IGP, crémeux gourmand à la saveur Gianduja (1-3-5-6-7-8-11)

> Lait et œufs GRTA

COME UN PANETTONE Chf 13.-

Tortino à l'orange confite, pépites de chocolat et miel de mille fleurs GRTA, glace maison à l'orange, consommé à la vanille (1-3-6-7-8)

> Lait et œufs GRTA

NIDO D'API \* Chf 12.-

Glace au miel de châtaigne et de mille fleurs GRTA, madeleine cuite à basse température, écume de faisselle au kéfir et citron, fruits secs caramélisés (1-3-7-5-8)

> Œufs GRTA

TIRAMI SÙ Chf 13.-

Petit entremet de savoiardi garni d'une crème au mascarpone, arrosé d'une réduction Kahlúa café, amandes et cacao (1-3-7-8)

> Lait et œufs GRTA

GELATI & SORBETTI Chf 5.- / boule

Nos glaces : Café de Colombie 100% arabica - Vanille Bourbon à la vanille de Madagascar - Miel de châtaigne - Pistache et brisures de pistaches torréfiées - Noisette du Piémont IGP (7-8)

Nos sorbets : Chocolat mélange subtil de cacao et chocolat - Citron méditerranéen - Fraises soigneusement sélectionnées - Framboises soigneusement sélectionnées

Le Vicolo 39 a toujours souhaité mettre en avant les meilleurs produits du terroir, de préférence de saison et bio. Malgré deux premières années marquées par les confinements successifs, nous espérons avoir su maintenir notre créativité ainsi que la diversité de nos propositions. Aujourd'hui, il est temps de nous inscrire complètement dans une démarche écoresponsable et solidaire de notre territoire. Il est essentiel de nous impliquer autant que possible dans le développement économique local, en tant qu'acteur co-responsable de notre environnement et de sa pérennité.

Nos principaux labels de référence :

GRTA - IGP Suisse - DOP Italie (AOP/AOC) - IP Suisse - Bio Suisse

