



LA CARTE



OUVERT DE 12H00 À 14H00 ET 19H00 À 22H00



FAIT MAISON

Selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande de consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slowfood, les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine.

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Crustacés : Amérique du sud et Vietnam
Poissons : Méditerranée
Cabillaud : Norvège
Thon : Vietnam
Coquillages : Italie et France

Veau : Suisse
Canard : France
Bœuf : Uruguay et Italie
Poulet : Suisse et France
Agneau : Royaume-Uni

ALLERGÈNES

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine qui peuvent provoquer les allergies et / ou des intolérances





POUR BIEN COMMENCER ...



PARMIGIANA D'AUBERGINES

Mille-feuilles d'aubergines, tomates et mozzarella

22.-

CAPRESE DE BUFFLON

Carpaccio de tomates et mozzarella de bufflon AOP
Huile à l'origan et basilic

22.-

« GUAZZETTO DI COZZE »

Moules, sauce tomate et persil
Croûtons de pain à l'ail et thym

24.-

VITELLO TONNATO

Sauce au thon siphonnée
Pousses de câpres et oignons rouges confits

26.-

TAGLIATELLE DE SEICHE

Lit de petits pois et caviar de citron

32.-



SAVEURS ESTIVALES . . .

SALADE ESTIVALE

Salade mixte, tomates séchées, olives noires
Abricots, noix et fenouil croustillant

22.-

SALADE CAESAR

Salade verte, croûtons, parmesan, anchois
Suprême de poulet grillé
Sauce Caesar

24.-

SALADE DE CHÈVRE

Salade mêlée, légumes grillés, tomates cerises
Pain de seigle et fromage de chèvre

26.-

SALADE NIÇOISE

Salade mêlée, haricots, œuf dur, anchois et thon
Tomates cerises, olives noires et mozzarella

28.-



PASTE, RAVIOLI ET RISOTTO

« **NOTRE AMOUR, NOTRE PASSION EN SUIVANT NOS**

SPAGO ALLA « NERANO »

Spaghetti alla chitarra, crème de courgettes parfumée à la menthe
Provolone del Monaco

26.-

RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARDS

Sauce au beurre et sauge
Eclats de parmesan

28.-

PACCHERI ALLA CARBONARA

“Guanciale” et peccorino

28.-

TAGLIOLINI CITRON

Citron et bottarga de mullet

32.-

RISOTTO DU PÊCHEUR

Poulpe, calamars, crevettes et moules
Bisque de crustacés

34.-

TAGLIOLINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Beurre à la truffe
Sauce et lamelles de truffe noire

36.-



TENTATION DE LA MER...

PAVÉ DE LOUP DE MER « ACQUA PAZZA »

Selon la tradition napolitaine, tomate cerises, ail, huile, vin blanc et persil
Bruschetta et légumes sautés

42.-

POULPE « ALLA LUCIANA »

Poulpe à la plancha, sauce tomate
Croûton à l'ail, câpres, olives noires et persil

46.-

« IL CLASSICO FRITTO MISTO »

Calamars, bianchetti et crevettes frits
Légumes en tempura
Frites et sauce tartare

50.-

QUEUES DE HOMARD À LA « CATALANA »

Tomates cerises jaunes et rouges marinés
Oignons rouges, bisque de crustacés et petites burratas des Pouilles

54.-

LOUP DE MER EN VESTE DE SEL

Composition de légumes au beurre et poivre
Brochette de pommes de terre au four
Sauce Hollandaise

Environ 1,2kg, servi pour 2 personnes

30 minutes de préparation

60.- PP



ET POURQUOI PAS LE CADRE ET SA VIANDE?

TAGLIATA DE BŒUF

Rucola, fondue de parmesan et tomates marinées au basilic
Frites ou légumes grillés

42.-

TOURNEDOS DE BŒUF « PEPE VERDE »

Tournedos flambé au Brandy, poivre vert, moutarde de Dijon et crème fraîche
Frites ou légumes grillés

52.-

AGNEAU « SCOTTADITO »

Côtelettes d'agneau grillées
Mousseline de pommes de terre et épinards au beurre et piment rouge

54.-

TARTARE DE BŒUF 140gr / 180 gr
Accompagné d'une salade mêlée et frites

46.- / 60.-

CÔTE DE BŒUF « FIORENTINA »

Sauce béarnaise
Frites ou légumes grillés
Environ 1,2kg pour 2 personnes

80.- PP

TOMAHAWK

Sauce béarnaise
Frites ou légumes grillés
Environ 1,5kg pour 2 personnes

100.- PP



« LE CADRE » GOURMAND

CAFÉ GOURMAND

Mignardises et boule de glace

16.-

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

16.-

IL CLASSICO TIRAMISU

16.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET POIRE

Crumble de meringues et glace vanille
10 minutes de cuisson

19.-

CAPPUCCINO ...

Mousse de lait au siphon
Granité au café et expresso

21.-

MIROIR ROYAL

Desserts, mignardises, fruits et glaces
Uniquement pour 2 personnes

23.- PP

SÉLECTION DE FROMAGES

Grissini et confitures maison

18.-

GLACES ET SORBETS

Parfum selon nos disponibilités

5.- PAR BOULE