



Menu Dégustation

Entrée

Ravioli au citron et sa sauce à la crème, rosace de saumon fumé, mini pousses d'épinards

Plat

Civet de chevreuil au vin rouge sauce « Grand-mère », polenta crémeuse et parmesan, compotée de courge aux pignons de pins

Dessert

Tarte aux poires pochées et son crémeux de pistache

52.- par personne

uniquement le soir



Gli antipasti | Les entrées | Starters

Tortino di melanzane al parmigiano, pomodorini scottati a l'olio d'oliva

Gâteau d'aubergines façon parmigiana, compote de tomates à l'huile d'olive

Eggplant pudding parmigiana style, stewed tomatoes with olive oil

----- 20.-

Carpaccio di salmone mezzo cotto agli agrumi, insalatina di rucola

Carpaccio de saumon mi-cuit aux agrumes, salade de roquette

Half cooked salmon carpaccio with citrus, rocket salad

----- 22.-

Pizza Simplissima

*La ricchezza della semplicità da condividere...
All'olio d'oliva, rosmarino e fior di sale*

*La richesse de la simplicité à partager...
Huile d'olive, romarin, fleur de sel*

Deliciously simple... With olive oil, rosemary and "fleur de sel"

----- 13.-

Vellutata di topinambur al profumo di tartufo, uovo in camicia e ricotta

Velouté de topinambours truffé, œuf poché et éclats de ricotta

Velouté of jerusalem artichokes truffled, poached egg and ricotta cheese

----- 18.-

Panzerotto alla mozzarella e basilico accompagnato di salame Felino, prosciutto crudo, coppa, mortadella, e mozzarella di bufala

Chausson de pizza à la mozzarella et basilic accompagné de salami Felino, jambon cru, coppa, mortadelle et mozzarella di bufala

Pizza turnover with mozzarella and basil with salami Felino, ham, coppa, mortadella and buffalo mozzarella

----- 23.-

Insalata mista alla vinegrette della casa

Salade mêlée à la vinaigrette maison, balsamique et moutarde

Mixed salad with homemade balsamic and mustard dressing

----- 8.-

Insalata verde alla vinegrette della casa

Salade verte à la vinaigrette maison, balsamique et moutarde

Green salad with homemade balsamic and mustard dressing

----- 7.-



Pasta & Risottí | Pâtes & Risotto | Pasta & Risotto

Spaghetti

Al pesto di basilico

Au pesto de basilic

With basil pesto

----- 25.-

Alla Carbonara tradizionale

*A la carbonara traditionnelle avec œuf
(sans crème avec guancialé)*

Traditional carbonara sauce (without cream)

----- 25.

Tagliatelle

Alla Bolognese tradizionale di manzo

A la Bolognaise de boeuf traditionnelle

With traditional beef Bolognese sauce

----- 25.-

Ai galinacci trifolati e pancetta croccante

Aux chanterelles, pancetta, ail et persil

*With chanterelles mushrooms, pancetta bacon, garlic
and parsley*

----- 28.-

Scialatielli

Al pomodoro "Gina" con polpette di manzo e maiale

*A la sauce tomate Gina, polpettes de viande de
bœuf et de porc*

With Gina tomato sauce, beef and pork meat polpettes

----- 28.-

Risottí

A la barbabietota, bocconcini di bufala e crescione

*A la betterave, mozzarella di bufala et feuilles
de cressons*

With beetroot, buffalo mozzarella and cress leaves

----- 30.-

Ai porcini e parmigiano

Aux bolets et parmesan

With wild mushroom and parmesan cheese

----- 32.-

Paccherí

Saltati con pomodorini, n'duja e cipolle caramellate

*A la compote de tomate, sauce n'duja et
oignons confits*

*With stewed tomatoes, n'duja and candied onions
sauce*

----- 26.-



Le carni | Les viandes | Meats

Guanciale di manzo brasate al vino rosso, puré di patate dolci alle erbe, pastinaca caramellata

Joue de boeuf braisée au vin rouge, purée de patate douce et herbes, panais caramélisé

Braised beef cheek with red wine, sweet mashed potato and herbs, caramelised parsnip

----- 34.-

Rogno di vitello al parmigiano, zucca saltata ai pinoli

Araignée de veau au parmesan, compote de courge aux pignons

Spider steack of veal with parmesan cheese, stewed pumpkin with pine nuts

----- 30.-

Il pesce | Les poissons | Fish

Gamberi grigliati alla piastra, emulsione di brodo all'aglio, conchiglioni farciti alla bietola

Gambas grillées à la plancha, émulsion légèrement ailée, conchiglioni farcis à la côte de blette

Grilled prawns, house emulsion of chicken broth, conchiglioni stuffed with rib of chard

----- 30.-

Zuppa di pesce alla "bagna cauda" con merluzzo, capesante, gamberi, orota, patate e porri

Cocotte de poissons à la « bagna cauda » (cabillaud, St-jacques, crevettes, dorade) pomme de terre et poireaux

Bagna cauda soup with mix of fish, cod, shrimp, bream, scallop, potatoes and leeks

----- 32.-



PIZZAS

PIZZAS DE SAISON

Nonvegía

Mozzarella, salmone affumicato, cipolla dolce, mascarpone

Mozzarella, saumon fumé, oignons doux, mascarpone

Mozzarella, smoked salmon, sweet onion, mascarpone

----- 22.-

Speck

Mozzarella, speck, brie, frutta secca
Mozzarella, speck, brie et noix

Mozzarella, bacon, walnuts, brie chesee

----- 24.-

LES CLASSIQUES

Margherita

Pomodoro, mozzarella e basilico

Sauce tomate, mozzarella et basilic

Tomato sauce, mozzarella and basil

----- 17.-

Ciccío

Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi

Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

----- 22.-

Napoli

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies and oregano

----- 19.-

Giardino di Primavera

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e scarola

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et scarole

Tomato sauce, mozzarella, eggplants, zucchini, peppers and escarole

----- 26.-

4 Fromaggi

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmesan

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio et parmesan

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan

----- 24.-

Rucola

Pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano e pomodorini freschi

Sauce tomate, mozzarella, roquette, parmesan et tomates cerises

Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, parmesan and fresh cherry tomatoes

----- 23.-

Funghi

Pomodoro, mozzarella e funghi

Sauce tomate, mozzarella et champignons frais

Tomato sauce, mozzarella and mushroom

----- 19.-



PIZZAS

LES PIZZAS SIGNATURES :

Gina

Pomodoro, bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini frais, prosciutto cru, scaglie de parmesan e rucola

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon cru, copeaux de parmesan, mozzarella di Bufala et roquette

Tomato sauce, mozzarella, fresh cherry tomatoes, cured ham, buffalo mozzarella, parmesan and rocket salad

----- 27.-

Regina

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini frais e basilico

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, mozzarella di Bufala et basilic

Tomato sauce, mozzarella, fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil

----- 25.-

Hawaiï

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas fresco

Sauce tomate, mozzarella, jambon et ananas frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and fresh pineapple

----- 22.-

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Sauce tomate, mozzarella, jambon

Tomato sauce, mozzarella, ham

----- 22.-

4 Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olives neres

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et olives noires

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichokes and black olives

----- 25.-

Diavola

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

----- 24.-

Tonnata

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolle e olives neres,

Sauce tomate, mozzarella, émietté de thon, câpres, oignons et olives noires

Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, capers, onions and black olives

----- 25.-

Calzone

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

----- 24.-

Saumon fumé Ecosse, Norvège, Dorade Italie France. Gambas et crevettes Bangladesh. Cabillaud et St Jacques Atlantique
Veau France Suisse, charcuterie d'Italie, Chevreuil Autriche

Pour les plus jeunes, notre chef propose des plats réduits de notre carte à des tarifs tout aussi petits

Prix en CHF I T.V.A 7.7% incluse



I dolci | Les desserts | Desserts

<i>Tiramisù classico</i>	<i>Coppa di frutta di stagione alla menta fresca</i>
<i>Tiramisu classique</i>	<i>Coupe de fruits de saison à la menthe fraîche</i>
<i>Classic Tiramisù</i>	<i>Seasonal fruit salad with fresh mint</i>
----- 13.-	----- 8.-
<i>Fichi saltati alle mandorle e gelato alla vaniglia</i>	<i>Pizza Dolce : Nutella e pistacchi</i>
<i>Poêlé de figues aux amandes et glace vanille</i>	<i>Pizza Dolce : Nutella et pistaches</i>
<i>Frozen fig with almonds and vanilla ice cream</i>	<i>Pizza Dolce : Nutella and pistachios</i>
----- 12.-	<i>A commander avant...</i>
<i>Torta alle pere scioppate con crema di pistacchi</i>	<i>Disponibile jusqu'à 21h30</i>
	----- 16.-
<i>Tarte aux poires pochées et son crémeux de pistaches</i>	<i>Selezione di formaggi , frutta secca e miele</i>
	<i>Assortiment de fromages, fruits secs et miel</i>
<i>Pear pie and pistachio cream</i>	<i>Cheese selection, dried fruits and honey</i>
----- 12.-	----- 14.-
<i>Zabaglione al prosecco e frutti rossi</i>	
	<i>Le coin des glaces</i>
<i>Sabayon au prosecco et fruits rouges</i>	<i>Parfums</i>
	<i>Vanilla dream, Swiss chocolate, Espresso croquant, Caramelita, Macadamia, Meringue double crème, Lemon lime, Passion-mangue, Fraise-framboise, Grapefruit, Abricot, pistache</i>
<i>Prosecco sabayon et Red fruits</i>	<i>1 boule ----- 4.-</i>
----- 12.-	<i>2 boules ----- 8.-</i>
	<i>3 boules ----- 12.-</i>
	<i>Chantilly ou sauce au chocolat ----- 2.-</i>



Découvrez le plaisir du family style

Les entrées à partager

Planchette d'assortiments:

*focaccia maison, cubes de parmesan et salami felino
Burrata, pétales de tomates confites, jambon cru, crémeux au basilic,
chips de pain croquant
Melon et jambon cru, mozzarella di bufala,
tomates tricolores*

Les plats à partager

*Gnocchetti à la sorrentina, tomate, basilic et mozzarella
Paillard de dinde panée, pommes de terre au four, tomate datterino,
oignons rouge, roquette
Risotto aux bolets et vin jaune*

Les desserts à partager

*Tiramisú classique
Panna cotta maison aux fruits de la passion et son coulis de chocolat
Parfait glacé, aux fraises et son coulis de chocolat blanc*

*Menu convivial à partager chaque midi et soir
Pour 4 personnes minimum*

55.- par personne