

LA CARTE BRUNCH DE P&S

Les formules « j'ai pas envie de réfléchir, j'ai faim »

<u>Sfiziosa</u>	16.-
Jus d'orange frais 1dl + café, chocolat ou thé /tisane	
La corbeille de pain, beurre & confitures maison	
<i>Pain blanc, chocolat, raisin & figues</i>	
<u>Crêpe</u>	25.-
Formule sfiziosa + crêpe à choix	
<u>Omelette</u>	31.-
Formule sfiziosa + omelette à choix	
<u>Salmone SfizioLax</u>	39.-
Formule Sfiziosa + L'assiette salmone SfizioLax	
<u>Burger</u>	43.-
Formule sfiziosa + Burger thon ou / bœuf	
A la pièce	
- Fruit frais	1.50
- Jus d'orange pressé 1 dl / 2dl	3.- / 6.-
- Oeuf dur / à la coque	3.-

Les Entrées du Brunch

Crostini Pecorino mele e miele - <i>Fromage pecorino, pommes & miel</i>	14.-
Crostini Brie, pere e mandorle - <i>Fromage de brie, poires & amandes</i>	14.-
Prosciutto San Daniele e mozzarella di bufala DOP	16.-
Tonno cipolle rosse e balsamico	16.-
<i>Thon rouge cru, oignons rouge, pecorino & sauce balsamique.</i>	
Crostini caprino e miele di castagne	14.-
<i>Fromage de chèvre & miel de châtaignes</i>	
Degustazione di formaggi e salumi	20.-
<i>Assiette de fromages & charcuterie</i>	

Les plats « J'ai une faim à l'italienne »

Tartare di filetto di manzo Classico	36.-
<i>Tartare de filet de boeuf rassi sur l'os, coupé au couteau & sans oignon</i>	
Tartare di salmone all'arancia e finocchio	32.-
<i>Tartare de saumon au fenouil & à l'orange</i>	
Insalata di pollo al sesamo e scaglie di parmigiano	24.-
<i>Mesclun de salade, poitrine de poulet au sésame & copeaux de parmesan</i>	
Salmone SfizioLax	26.-
<i>Carpaccio de saumon à la Grappa, aux fines herbes, sauce aneth et poivre rose</i>	
Filetto di manzo Burger	29.-
<i>Burger de filet de bœuf, fromage, pancetta, œuf au plat, compote d'oignons mesclun de salade et pain maison légèrement sucré.</i>	
Filetto di tonno Burger	29.-
<i>Filet de thon rouge, fromage, vinaigre balsamique & mesclun de salade</i>	
Roast beef e patatine fritte	29.-
<i>Rôti de rumsteak de bœuf, pommes frites & mesclun de salade</i>	
Carpaccio di filetto funghi, rucola e parmigiano	29.-
<i>Carpaccio de bœuf, champignons de Paris, rucola & parmesan</i>	
Frittata di Pasta e Sfizi / Omelettes	18.-

Porcini e mozzarella bufala DOP - *Bolets & mozzarella DOP*

Prosciutto e formaggio - *Jambon St.Daniele & fromage*

Zucchine e gorgonzola - *Courgettes & gorgonzola*

Zucchine e mozzarella DOP- *Courgettes & mozzarella*

Erbette e pomodorini - *Fines herbes & tomates cerises*

Porcini e pomodorini – *Bolets, mozzarella DOP & tomates cerises*

Pancetta e scamorza affumicata - *Pancetta & scarmoza fumé*

Peperoni e caprino- *Poivrons & fromage de chèvre*

San giovannara – *Poivrons, aubergines, fromage fumé & courgettes*

Porcini ,salame e mozzarella DOP – *Bolets, salami & mozzarella DOP*

Zucchine e salame - *Courgettes & salami*

Toutes nos omelettes sont accompagnées d'un mesclun de salade et des chips de pommes de terre maison

LA CARTE BRUNCH DE P&S

Les pâtes « Pasta e Sfizi »

Linguine zucchini e vongole - <i>Courgettes & vongoles</i>	26.-
Paccheri bufala e melanzane - <i>Mozzarella & aubergines</i>	24.-
Paccheri alla carbonara d'asparagi <i>Jaune d'œuf, pecorino, asperges fumées & poivre</i>	28.-
Paccheri San giovannara <i>Tomates, aubergines, courgettes, poivrons & fromage scamorza fumé</i>	26.-
Linguine al nero di calamari <i>Calamars, tomates cerises & encre noire de sèche</i>	28.-
Linguine all'arrabbiata <i>Tomates, piments, persil & huile d'olive</i>	22.-
Lardo di Colonnata e basilico <i>Lard de Colonnata et basilic</i>	26.-
Mafalde al tonno, capperi e pepe di Sichuan <i>Thon cru, câpres, pecorino & poivre</i>	29.-
Pesto di pistacchi e culatello di Zibello <i>Pesto de pistaches & charcuterie pur porc</i>	32.-
Aglione pancetta peperoncino e pecorino <i>Ail, pancetta, piment & fromage pecorino</i>	22.-
Provola affumicata e pachino <i>Fromage provola fumé & tomates cerises</i>	23.-
Salmone - <i>Saumon, crème & ciboulette</i>	23.-
Carbonara come « IO comanda » <i>Pancetta, jaune d'œuf, pecorino & poivre</i>	22.-
Matriciana fresca - <i>Tomates cerise & pancetta</i>	
Sette profumi <i>Origan, thym, poivre de Sichuan, ail, tomates cerises, persil & basilic</i>	21.-
Porcini e pesto - <i>Bolets & pesto</i>	22.-

Les Crêpes

Nutella	7.-
Burro e zucchero - <i>Beurre & sucre</i>	5.-
Zucchero - <i>Sucre</i>	5.-
Nutella e burrata - <i>Nutella & fromage burrata</i>	13.-
Marmellata d'arancio e cioccolato - <i>Confiture d'orange & chocolat</i>	12.-
Marmellata a scelta - <i>Confiture de votre choix</i>	10.-
Frutta e zucchero - <i>Fruit de saison frais & sucre</i>	10.-

Dolce o dolcetto

Cannoli alla crema - <i>Cône à la crème pâtissière</i>	4.50
Ciambellone variegato - <i>Cake du Chef</i>	4.50

½ portion / normal

Profiterole al cioccolato	7.-	13.-
Crostata di cioccolato amara - <i>Tarte au chocolat noir</i>	7.-	13.-
Tiramisu	7.-	13.-
Trio Sorbetto alla frutta - <i>Selon l'humeur du chef & fruit de saison</i>		13.-
Trio Gelato Caffè, Cioccolato bianco e nero <i>Trio de glaces café, chocolat blanc & noir</i>		13.-
Semifreddo caffè e whisky - <i>Parfait glacé au café & whisky</i>		13.-
Melanzane al cioccolato <i>Aubergines au chocolat, raisin sec, fruits confits & amandes grillées</i>		13.-
Doppio cioccolato <i>Fondant au chocolat, coeur noisettes & morceaux d'ananas -15 minutes d'attente</i>		15.-

Tous les prix sont en CHF ,TVA inclus

Provenances des viandes -Bœuf CH – Poulet FR