

Menu Degustazione CHF 59.-

Suprema di piccione, foie gras e salsa d'uva e vino
(Supreme de pigeon, escalope de foie gras et sauce de raisins et vin rouge)

ou

Carpaccio di tonno cipolle rosse di Tropea, pecorino e balsamico
(Carpaccio de thon oignons rouges de Tropea, fromage pecorino et balsamique)

Mafalde Spugnone e San Daniele
(Mafalde morilles et jambon cru San Daniele)

ou

Mezze maniche Bufala e Melanzane
(Mezze maniche sauce tomates cerises, aubergines et mozzarella de bufflonne)

Tiramisu

(Fait maison)

ou

Cannoli siciliani scomposti
(Cannoli ouvert à la ricotta et pépites de chocolat noir, aux noisettes et à la pistache)

Gli Sfizi

(Les entrées)

Mozzarella farcita pistacchio e mortadella, crema di melanzane affumicate	22.-
<i>(Mozzarella tiède farcie aux pistaches et mortadella avec crème d'aubergines fumées)</i>	
Suprema di piccione, foie gras e salsa d'uva e vino	28.-
<i>(Supreme de pigeon, escalope de foie gras et sauce de raisins et vin rouge)</i>	
Carpaccio di tonno cipolle rosse di Tropea, pecorino e balsamico	26.-
<i>(Carpaccio de thon oignons rouges de Tropea, fromage pecorino et balsamique)</i>	
L'Italia in un piatto	39.-
<i>(Assortiment de produits charcutières et fromagères italiens)</i>	
Insalatina verde di campo, noci e Parmigiano	15.-
<i>(Salade composée avec noix et parmesan)</i>	
Tartare di filetto di manzo al pistacchio	25.-
<i>(Tartare filet de bœuf rassis par nos soins coupés au couteau à la pistache)</i>	
La Burrata	18.-
<i>(Burrata servi avec roquette et tomates cerises et huile extra vierge)</i>	

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

Le Paste di Pasta e Sfizi

Linguine all'Arrabbiata	26.-
<i>(Linguine sauce tomates cerises, piment, ail et persil)</i>	
Mezze maniche alla Carbonara Tradizionale	28.-
<i>(Mezze maniche jaune d'œuf, lardon de joue, poivre noir et pecorino)</i>	
Linguine cacio e pepe	26.-
<i>(Linguine poivre et pecorino)</i>	
Mezze maniche amatriciana con pomodorino fresco e cipolle di Tropea DOP	28.-
<i>(Mezze maniche guanciale, tomates frais, oignons DOP Tropea, Pecorino Romano DOP)</i>	
Linguine crema di melanzane affumicate e porcini piccanti	29.-
<i>(Linguine crème d'aubergines fumées et bolets piquants)</i>	
Mafalde Tonno, capperi e Pecorino Romano DOP	33.-
<i>(Mafalde au thon cru, pecorino romano DOP et câpres)</i>	
Mezze maniche Bufala e Melanzane	30.-
<i>(Mezze maniche sauce tomates cerises, aubergines et mozzarella de bufflonne)</i>	
Mafalde Spugnole e San Daniele	34.-
<i>(Mafalde morilles et jambon cru San Daniele)</i>	
Mafalde alla "Carbonara" di pistacchio	33.-
<i>(Mafalde pistaches, lardon de joue, pecorino et poivre noir)</i>	

Toutes nos pâtes (Mafalde, Mezze maniche et Linguine) sont faites maison

Se non hai voglia di pasta

Tagliata di filetto di tonno al sesamo, con purea di patate et insalatina verde	44.-
<i>(Filet de thon au sesame, purée de pomme de terre et salade)</i>	
Tagliata di filetto di manzo con parmigiano e glassa di balsamico	44.-
<i>(Tagliata de filet de boeuf avec parmigiano et vinaigre balsamique)</i>	
Filetto di manzo alle spugnole	47.-
<i>(Filet de bœuf rassis par nos soins sauce aux morilles et ses petit legumes)</i>	

Les Burgers

Cheese Burger avec frites et salade	24.-
<i>(Viande de boeuf 140gr, fromage fumé et ketchup)</i>	
Zola Burger avec frites e salade	24.-
<i>(Viande de boeuf 140gr, fromage gorgonzola et oignons caramélisées)</i>	
Smoky Burger avec frites et salade	26.-
<i>(Viande de boeuf 140gr, lardon, fromage fumé et sauce rose)</i>	
Southern Being Burger avec frites et salade	28.-
<i>(Viande de boeuf 140gr, aubergines, tomates cerises, pesto et boufflonne)</i>	

Provenance des poissons: Italie, Sri Lanka (Thon),

Provenance des viandes; Boeuf Suisse, pigeon EU

TVA 7.7% Incluse

Buon Appetito