

Pasta e Sfizi

Gli Sfizi

(Les entrées)

Cetara è un posto meraviglioso fatto di mare, profumi e tradizioni <i>(Anchois de Cetara en 3 parfumes, mousse de Colatura, beurre et toast maison)</i>	27.-
Uovo a 64° e spinaci al burro tartufato <i>(œuf, épinard au beurre à la truffe, parmesan et éclates de noisettes)</i>	27.-
L'Italia in un piatto <i>(Assortiment de spécialités charcutières et fromagères italiennes)</i>	39.-
Insalatina verde di campo, noci e Parmigiano <i>(Salade composée avec noix et parmesan)</i>	16.-
Tartare di filetto di manzo alle nocciole e salsa di bagnacauda <i>(Tartare de filet de bœuf rassis par nos soins à la noisette et épinard au beurre à la truffe)</i>	30.-
La Burrata <i>(Burrata servie avec roquette, tomates cerises et huile extra vierge)</i>	22.-
Zuppa infornata (pane, verza, musetto maison et gruyere) <i>(Soupe gratinée de choux frisée, saucisson « muset » fait maison,)</i>	25.-
Millefoglie di “filets de perche” marinati al timo e melanzane, salsa di pomodori datterini <i>(Millefeuille filets de perche marinés au thym, aubergines et sauce tomates cerises)</i>	29.-

Le Paste di Pasta e Sfizi

La proposta Pasta e Sfizi del momento

(La proposition Pasta e Sfizi du moment)

Pappardelle al ragù di agnello 72 ore di attenzioni e burrata <i>(Pappardelle avec bolognaise de sanglier 72 heures de prep et burrata)</i>	34.-
Linguine alla colatura di alici di Cetara DOP et burrata <i>(Linguine colatura di alici, ail, piment, zeste de citron et burrata)</i>	31.-
Anelli con polpo alla puttanesca <i>(Pate avec pieuvre, sauce tomates, capres, olives et ail)</i>	30.-
Linguine alle nocciole e burro al tartufo bianco <i>(linguine au noisettes et beurre à la truffe blanche)</i>	30.-
Pappardelle melanzane affumicate, porcini piccanti e gocce di aglio <i>(Pappardelle crème d'aubergines fumées, bolets piquants et ail)</i>	30.-
Spaghettoni allo Scarpariello <i>(Spaghettoni tomates, parmesan et basilic)</i>	28.-



Le paste che sono la storia di Pasta e Sfizi (Les pâtes qui font l'histoire de Pasta e Sfizi)

Mafalde Spugnole e San Daniele DOP <i>(Mafalde morilles, parmigiano et jambon cru San Daniele)</i>	35.-
Linguine cozze, porcini e ciliegini <i>(Linguine moules, bolets et tomates cerises)</i>	33.-
Mafalde alla "Carbonara" di pistacchio <i>(Mafalde pistaches, lardons de joue de porc, pecorino et poivre noir)</i>	34.-
Mezze maniche Bufala DOP e Melanzane <i>(Mezze maniche sauce tomates cerises, aubergines et mozzarella de bufflonne)</i>	31.-
Mezze maniche alla carbonara tradizionale <i>(Mezze maniche jaune d'œuf, lardons de joue de porc, poivre noir et pecorino romano)</i>	31.-
Mafalde al salmone ed erba cipollina <i>(Mafalde au saumon frais et ciboulette)</i>	31.-

Toutes nos pâtes sont faites maison et cuites 'al dente'

Se non hai voglia di pasta

Lombatello di manzo frollato al burro salato e le nostre patatine fritte infernali <i>(Onglet de bœuf rassis au beurre salé, nos frites diaboliques et légumes glacées)</i>	45.-
Costine di maiale laccate al miele, soia e birra artigianale, caponata e le nostre patatine fritte infernali <i>(Côtes de porc laquées au miel, soja et bière artisanale, nos frites diaboliques et caponata)</i>	41.-
Guancia di manzo 60 al "rosso toscano", polenta e carote glassate <i>(Joue de bœuf travaille 60 heures, au vin « Rosso Toscano », polenta et carottes glacées)</i>	42.-
Muset maison con le sue lenticchie e crauti <i>(Saucisse « muset » maison ses lentilles et choucroute fermentée)</i>	39.-

« 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. »

Provenance des poissons: Italie, EU, Provenance des viandes Suisse, EU

TVA 8.10% Incluse