



Côté Jardin



BUFFET

Buffet du Côté Jardin en entrée Starters buffet	24.-
Buffet du Côté Jardin en plat Main dish buffet	42.-
Buffet du Côté Jardin en dessert Desserts buffet	18.-

IL PRANZO

Formule du déjeuner
68.-

Buffet d'entrées
Starters buffet

* * *

Plat à choix parmi la sélection *
Main dish to choose from the selection *

* * *

Buffet de desserts
Desserts buffet

ZUPPE, PASTE, RISOTTO

	entrée	plat
Zuppa fredda di piselli e robiola * Soupe glacée de petit pois et robiola <i>Cold peas and robiola soup</i>	17.-	26.-
Tagliatelle fatte in casa, pomodoro del piendolo * e basilico Tagliatelle maison, tomates du Vésuve et basilic <i>Homemade tagliatelle, Vesuvio tomatoes and basil</i>	19.-	31.-
Linguine di Gragnano alle vongole Veraci * Linguine di Gragnano aux vongoles Verace <i>Linguine di Gragnano with clams</i>	21.-	34.-
Risotto agli agrumi siciliani e gemberetti * Risotto aux agrumes siciliens et crevettes <i>Risotto with sicilian citrus fruits and shrimps</i>	20.-	32.-
Trofie al pesto genovese con fagiolini e patate * Trofie au pesto genovese aux haricots verts et pommes de terre <i>Pesto genovese trofie with green beans and potatoes</i>	18.-	29.-
Calamarata alle cipolle di Tropea, * nduja e stracciatella Calamarata aux oignons de Tropea, nduja et stracciatella <i>Calamarata with Tropea onions, nduja and stracciatella</i>	18.-	29.-

Plat signature du chef Chef's signature dish
Contient du porc Contains pork
Sans lactose Lactose free
Sans gluten Gluten free

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies.

Vongole, Nduja: Italie / Poulpe, Calamar: Portugal / Gambas: Argentine / Thon: Atlantique
Espadon: Méditerranée / Agneau, Boeuf, Veau, Poularde: Suisse

PESCI

	entrée	plat
Polpo croccante, insalata di fagiolini alla menta * Poulpe croquant, salade de haricots verts à la menthe <i>Crispy octopus, green beans salad with mint</i>	29.-	43.-
Gambero in salsa all'arrabbiata * Gambas en sauce arrabbiata <i>King prawn in arrabbiata sauce</i>	27.-	41.-
Tonno cotto al balsamico, * crudité di verdure di stagione al calamandino Thon cuit au balsamique, crudité de légumes de saison au calamansi <i>Tuna cooked with balsamico, raw vegetables with calamansi</i>	29.-	46.-
Pesce spada alla messinese * capperi, olive e pomodorini Filet d'espadon à la Messinaise, câpres, olives et tomates <i>Swordfish fillet Messinese style, capers, olives and tomatoes</i>		46.-
Fritto misto di pesce con le sue verdure * Fritto misto de poissons et ses légumes <i>Fish fritto misto with vegetables</i>		43.-

CARNI

Costolette d'agnello alla griglia, salsa sarmoriglio * Côtelettes d'agneau grillées, sauce sarmoriglio <i>Grilled lamb cutlets, sarmoriglio sauce</i>		44.-
Bistecca di bue tagliata con patate al forno e insalata Tagliata de boeuf, pommes de terre au four et salade <i>Beef tagliata, oven-baked potatoes and salad</i>		49.-
Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini Cotoletta de veau à la milanaise, roquette et tomates cerises <i>Veal milanese cutlet, rocket and cherry tomatoes</i>		54.-
Suprema di pollo in padella con spinacino e patate * Suprême de poularde rôtie, pousses d'épinard et pommes de terre <i>Roasted chicken supreme, spinach and potatoes</i>		39.-