



Côté Jardin



ANTIPASTO

- Antipasto dello chef da dividere** 21.-/pers
Assortiment d'antipasti sélectionnés par le chef **à partager**
Assortment of starters selected by the chef to share
- La caprese al basilico da dividere** 24.-
Brochettes façon salade caprese au basilic **à partager**
Caprese salad with basil skewers to share
- Calamari fritti e le sue verdure** 28.-
Portion de calamars frits et ses légumes **à partager**
Fried squids and vegetables to share
- La Focaccia Rustica** 24.-
Focaccia rustique **à partager**
Rustic focaccia to share
- Vitello tonnato ai capperi di Pantelleria e pomodorini** 28.-
Vitello tonnato aux câpres de Pantelleria et tomates cerises
Vitello tonnato with Pantelleria capers and cherry tomatoes
- Salmone marinato al lime con insalatina di germogli** 27.-
Saumon mariné au citron vert, salade de pousses
Marinated salmon with lime, sprout salad

ZUPPE, PASTE, RISOTTO

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

PESCI





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

CARNI

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

DOLCI

- | | | |
|--|--|-------------|
| Buffet di dolci 18.-
Buffet de desserts / Desserts buffet | | |
| Café Gourmant 15.-
Expresso served with a selection of mini pastries | | |
| Glace Ice cream 5.-
Vanille, chocolat, pistache, expresso croquant
<i>Vanilla, chocolate, pistachio, expresso</i> | | boule/scoop |
| Sorbet Sorbet 5.-
Framboise, citron, passion, mangue
<i>Raspberry, lemon, passion fruit, mango</i> | | boule/scoop |

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