



Côté Jardin

BUFFET

Disponible uniquement au déjeuner Available only for lunch time

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.-

ZUPPE, PASTE, RISOTTO

	entrée	plat
Vellutata di asparagi, coulis di Robiola Velouté d'asperges, coulis de Robiola <i>Asparagus velouté, Robiola cheese coulis</i>	19.-	29.-
Tagliatelle fatte in casa con carciofi, stracciatella e mollica tostata al timo Tagliatelle maison aux artichauts, stracciatella et chapelure toastée au thym <i>Homemade tagliatelle with artichokes, stracciatella and breadcrumbs toasted with thyme</i>	20.-	33.-
Spaghetti alla carbonara, come la tradizione vuole Traditionnels spaghetti carbonara au pecorino et guanciale <i>Traditional spaghetti carbonara with pecorino and guanciale</i>	19.-	32.-
Risotto allo zafferano e salsiccia al finocchio Risotto au safran et chair à saucisse au fenouil <i>Risotto with saffron and sausage with fennel</i>	21.-	34.-
Raviolo aperto ai frutti di mare spuma di broccoli Ravioli ouvert aux fruits de mer, espuma de brocoli <i>Open ravioli with sea food, broccoli foam</i>	23.-	36.-
Gnocchetto cacio, pepe et noci Gnocchi au pecorino, poivre et noix <i>Gnocchi with pecorino, black pepper and walnuts</i>	19.-	29.-

PESCI

	entrée	plat
Polpo in padella con cime di rapa e fagioli borlotti Poulpe poêlé, cime di rapa et haricots en sauce <i>Pan-seared octopus, cime di rapa and beans in sauce</i>	29.-	43.-
Gambero croccante in salsa all arrabbiata Gambas croquantes, sauce arrabbiata <i>Crispy king prawn, arrabbiata sauce</i>	27.-	41.-
Capasanta e bottarga con fregola al parmigiano Saint-Jacques rôties et bottarga, fregola sarde au parmesan <i>Roasted scallops and bottarga, sardinian fregola with parmesan</i>		46.-
Ricciola alla messinese capperi, olive e pomodorini Filet de sériole à la Messinaise, câpres, olives et tomates <i>Amberjack fillet Messinese style, capers, olives and tomatoes</i>		49.-
Branzino all'acqua pazza con patate vapore e legumi di stagione Bar cuit au court bouillon aromatisé, pommes de terre vapeur et légumes de saison <i>Sea bass cooked in flavored court bouillon, steamed potatoes and seasonal vegetables</i>		54.-

CARNI

Pancetta di maiale come un ragu, patate e cipolle in padella Poitrine de porc mijotée à la tomate, pommes de terre et oignons poêlés <i>Pork belly stewed with tomato, potatoes and onions</i>		39.-
Bracirole di bue al vino bianco, cicoria alle acciughe e mozzarella di bufala Roulé de boeuf au vin blanc, chicorée aux anchois et mozzarella di bufala <i>Beef roll with white wine, chicory with anchovies and mozzarella di bufala</i>		44.-
Costata di vitello cotta a 48°, purea di ceci e taccole croccanti Côte de veau cuite à 48°, houmous, salade de pois gourmand <i>Veal chop cooked at 48°, hummus, snow peas salad</i>		54.-
Suprema di pollo in padella con bietola in due cotture Suprême de poularde rôtie, blette en deux cuissons <i>Roasted chicken supreme, chard in two cookings</i>		39.-

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.
Guanciale: Italie / Boeuf, veau, poulet, porc : Suisse / Poulpe: Tunisie / Fruits de mer, calamar: Portugal
Saint-Jacques, Sériole: France / Bar: Grèce