



I PIATTI DEL GIORNO / LES PLATS DU JOUR

QUESTI PIATTI VI SONO PROPOSTI TUTTI I GIORNI ALL'ORA DI PRANZO ALLA TARIFFA UNICA DI CHF 27. –
CES PLATS VOUS SONT PROPOSES TOUS LES JOURS A L'HEURE DU DEJEUNER AU TARIF UNIQUE DE CHF 27. –

LUNEDI / LUNDI

TAGLIERINI AGLI ASPARAGI VERDI E TONNO GRIGLIATO
TAGLIERINI AUX ASPERGES VERTES ET THON GRILLE

MARTEDI / MARDI

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA E PROSCIUTTO DI PARMA
SPAGHETTI A LA PUTTANESCA ET JAMBON DE PARME

MERCOLEDI / MERCREDI

ORATA GRIGLIATA AL PESTO ROSSO E ANICE SELVATICO SICILIANO
GRILLADE DE DAURADE AU PESTO ROSSO ET ANIS SAUVAGE SICILIEN

GIOVEDI / JEUDI

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA, ASPARAGI VERDI E PATATE NOVELLE
SALTIMBOCCA DI VITELLO A LA ROMANA, ASPERGES VERTES ET POMME GRENAILLE

VENERDI / VENDREDI

RISOTTO PRIMAVERA AI GAMBERI
RISOTTO PRIMAVERA AI GAMBERI



ANTIPASTI

ENTREE / PLAT PRINCIPAL

ANTIPASTI DE L'ACCADEMIA		24.-	38.-
INSALATA DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO SALADE DE ROQUETTE AUX COPEAUX DE PARMESAN	√	17.-	
CARPACCIO DI MANZO CON SALSINA AL CARCIOFO E BIGNE AL PECORINO SARDO CARPACCIO DE BŒUF EN VINAIGRETTE D'ARTICHAUT, BEIGNETS AU PECORINO SARDE		28.-	
POLIPO GRIGLIATO E PATATE AI SAPORI SICILIANI POULPE GRILLE ET POMMES DE TERRE AUX CONDIMENTS SICILIENS		29.-	
BURRATA PUGLIESE ALLE VERDURE GRIGLIATE BURRATA DES POUILLES AUX LEGUMES GRILLES	√	28.-	
TARTARA DI TONNO ROSSO AI CAPPERI DI PANTELLERIA, FINOCCHIO CROCCANTE TARTARE DE THON ROUGE AUX CAPRES DE PANTELLERIA, CROQUANT DE FENOUIL		29.-	
CARPACCIO DI PESCE SPADA IN SALSA DI CALAMARETTI E LIMONE CANDITO CARPACCIO D'ESPADON EN VIERGE DE CALAMARETTI ET CITRON CONFIT		28.-	
VITELLO TONNATO ALLE VERDURINE DI STAGIONE E CAPPERI CUCUNCI VITELLO TONNATO AUX PETITS PRIMEURS ET CAPRES CUCUNCI		27.-	
COCOTINO DI ASPARAGI VERDI, EMULSIONE DI PARMIGIANO STAGIONATO COCOTINO D'ASPERGES VERTES, EMULSION DE VIEUX PARMESAN	√	28.-	
VELLUTATA DI ASPARAGI BIANCHI, BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA VELOUTE D'ASPERGES BLANCHES, BRUSCHETTA DE JAMBON DE PARME		21.-	

√ PIATTO VEGETARIANO / PLAT VEGETARIEN



PASTA E RISOTTI

ENTREE / PLAT PRINCIPAL

RAVIOLI DI SPINACI E RICOTTA CON BURRO E SALVIA RAVIOLES D'EPINARD ET RICOTTA AU BEURRE DE SAUGE	√ *	24.-	32.-
LINGUINE ALLE VONGOLE LINGUINES AUX VONGOLES		24.-	32.-
AGNOLOTTI DI VITELLO ALLA PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA E ASPARAGI VERDI AGNOLOTTI DE VEAU A LA PROVOLA FUMEE DE BUFFLONNE ET ASPERGES VERTES	*	26.-	34.-
TAGLIATELLE FRESCHE AI FRUTTI DI MARE TAGLIATELLE FRAICHES AUX COQUILLAGES ET CRUSTACES		26.-	34.-
GNOCCHI DI PATATE ALLA STRACCIATELLA E POMODORINI CILIEGINA GNOCCHI DE POMMES DE TERRE A LA STRACCIATELLA ET TOMATES CERISE	√ *	24.-	32.-
RISOTTO VERDE AI PISELLI E CARCIOFI VIOLA RISOTTO VERDE AUX PETITS POIS ET ARTICHAUTS VIOLETS	√	24.-	32.-
SPAGHETTI ALLA PALERMITANA E BOTTARGA SPAGHETTI A LA PALERMITANA ET POUTARGUE		19.-	26.-
RISOTTO MANTECATO ALLE SPUGNOLE E ASPARAGI VERDI RISOTTO MANTECATO AUX MORILLES ET ASPERGES VERTES	√	29.-	41.-

* PASTA FATTA IN CASA / PATE FAITE MAISON
√ PIATTO VEGETARIANO / PLAT VEGETARIEN
SU DOMANDA PASTA SENZA GLUTINE / PATE SANS GLUTEN SUR DEMANDE



PESCI

GRIGLIATA DI TONNO ROSSO, ANICE SELVATICO E VERDURE GRIGLIATE GRILLADE DE THON ROUGE, ANIS SAUVAGE ET LEGUMES GRILLES	44.-
COREGONE DEL LAGO LEMANO ALLA MUGNAIA CON POMODORI SECCHI E PINOLI FERA DU LAC LEMAN EN MEUNIERE DE TOMATES SECHEES ET PIGNONS DE PIN	39.-
BRANZINO ALLA LENZA ARROSTITO IN SALSA DI CARCIOFI VIOLA E BASILICO DOS DE BAR ROTI EN VIERGE D'ARTICHAUTS VIOLETS ET BASILIC	54.-
ROMBO SCOTTATO ALLA SALSA D'ARROSTO, POLENTA CROCCANTE TURBOTIN SNACKE AU JUS DE ROTI, POLENTA CROUSTILLANTE	44.-
TRIGLIA FARCITA AL PESTO ROSSO, CASARECCE ALLE OLIVE TAGGIASCHE ROUGET FARCI AU PESTO ROSSO, CASARECCE AUX OLIVES TAGGIASCHE	45.-
FILETTO DI SGOMBRO SPADELLATO AL BURRO D'ACCIUGHE, MINISTRONE PRIMAVERILE FILET DE MAQUEREAU SNACKE AU BEURRE D'ANCHOIS, MINISTRONE DE PRINTEMPS	39.-

CARNI E POLLAME

TAGLIATA DI MANZO GRIGLIATA, RUCOLA E PARMIGIANO DI 36 MESI TAGLIATA DE BŒUF GRILLEE, ROQUETTE ET VIEUX PARMESAN 36 MOIS	52.-
CARRE D'AGNELLO ARROSTITO ALLE MANDORLE E FIORI DI TIMO LIMONE CARRE D'AGNEAU FERMIER ROTI AUX AMANDES ET FLEUR DE THYM CITRON	45.-
SCALOPPA DI VITELLO GRIGLIATA AI FUNGHI PORTOBELLO E FAVE ESCALOPE DE VEAU GRILLEE AU PORTOBELLO ET FEVES	44.-
FILETTI DI CONIGLIO ARROSTITI ALLA CREMA DI PORCINI, POLENTA ALL'ORIGANO DELL'ETNA FILETS DE LAPIN ROTIS A LA CREME DE BOLETS, POLENTA A L'ORIGAN DE L'ETNA	42.-
PETTO DI POLLO GRIGLIATO COTTO AGLI ASPARAGI VERDI E PATATE NOVELLE SUPREME DE POULARDE FERMIERE CUISINE AUX ASPERGES VERTES ET POMMES GRENAILLE	39.-

PROVENANCE DE NOS VIANDES :
SUISSE : AGNEAU, BŒUF, LAPIN, VEAU, VOLAILLE



FORMAGGI

PIATTO DI FORMAGGI
ASSIETTE DE FROMAGES

16.-

DOLCI

CASSATA GLACEE ALLA FRAGOLA E PISTACCHIO DI BRONTE
CASSATA GLACEE A LA FRAISE ET PISTACHES DE BRONTE

18.-

GRANITA ALL'ESPRESSO, BRIOCHE
GRANITA EXPRESSO, BRIOCHE

15.-

VARIAZIONE DI FRAGOLE
VARIATION AUTOUR DE LA FRAISE

17.-

TORTA AL RABBARO, GELATO AL LATTE DI MANDORLA
CLAFOUTIS TIEDE A LA RHUBARBE, GLACE AU LAIT D'AMANDE

16.-

"DAI DAI" PRALINATO ALLE NOCCIOLE PIEMONTESE
"DAI DAI" GLACE PRALINE AUX NOISETTES DU PIEMONT

17.-

PANNA COTTA RIVISITATA AL BASILICO E LIMONE SICILIANO
PANNA COTTA REVISITE AU BASILIC ET CITRON DE SICILE

17.-

TIRAMISU AL BISCOTTO CAPPUCCINO
TIRAMISU AU BISCUIT CAPPUCCINO

17.-

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS

16.-

CAFFE GOURMAND ALL'ITALIANA
CAFE GOURMAND A L'ITALIENNE

18.-

ANANAS FRESCA
ANANAS FRAIS

14.-