



## L'ACCADEMIA

### ANTIPASTI

VITELLO TONNATO  
ROND DE VEAU ROTI, MAYONNAISE DE THON & CAPRES  
24.-

BURRATA ▼  
BURRATA ET COPEAUX DE LEGUMES D'ETE AU PISTOU  
28.-

TARTARA DI MANZO, ZUCCHINE MULTICOLORE E PANZANELLA  
TARTARE DE BŒUF, COURGETTES MULTICOLORES ET "SALADE  
PANZANELLA"  
29.-

FOIE GRAS, PETTO D'ANATRA E MELA CAMELLATA  
MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS, MAGRET DE CANARD FUME,  
FIGUE, POMME CAMELISEE ET PARMESAN  
32.-

CAPESANTE, AMATRICIANA E PATATE  
SAINT-JACQUES SNACKEES, SAUCE AMATRICIANA ET  
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE  
32.-

CARPACCIO DI TONNO  
CARPACCIO DE THON ROUGE, TUILE DE FLEUR DE COURGETTE,  
SALADE DE FENOUIL  
29.-

### PASTA E RISOTTO

TORTELLI DI RICOTTA E BUFALA ▼\*  
TORTELLI DE RICOTTA ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE,  
COULIS DE TOMATE A L'HUILE DE BASILIC  
Entrée 24.- / Plat 32.-

LINGUINE ALLE VONGOLE \*  
LINGUINE DELLA CASA AUX VONGOLES, AIL ET PERSIL  
Entrée 26.- / Plat 36.-

AGNOLOTTI ALLA BOLOGNESE \*  
AGNOLOTTI FARCIS A LA BOLOGNESE,  
FONDUE DE PARMESAN GRATINEE  
Entrée 27.- / Plat 37.-

CAPPELLETTI DI RICOTTA E SPINACI ▼\*  
CAPPELLETTI DE RICOTTA ET EPINARD, BEURRE DE SAUGE  
Entrée 25.- / Plat 35.-

RISOTTO PISELLI, GAMBERO ROSSO E SEPIA  
RISOTTO DE PETIT POIS, TARTARE DE GAMBERO ROSSO ET  
MOSAIQUE DE SECHE  
Entrée 34.- / Plat 45.-

RISOTTO AI FUNGHI E ALETTE DI POLLO CROCCANTI  
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, CROUSTILLANT  
D'AILERONS DE POULET  
Entrée 32.- / Plat 42.-

### PESCE

RANA PESCATRICE  
LOTTE SNACKEE EN CROUTE DE TOMATE, FAGOTTINI DE  
CRABE A LA CARBONARA  
46.-

BRANZINO E CANNELLONI DI PESCE  
DOS DE BAR ROTI ET SES CANNELLONI  
EMULSION DE CONCOMBRE ET LIVECHE  
54.-

SALMERINO ALPINO ALLA GRIGLIA  
OMBLE CHEVALIER GRILLE,  
BLETTES ET EPINARDS, MOUSSELINE BEARNAISE  
43.-

CALAMARI RIPIENI E MALTAGLIATI ALLE COZZE  
CALAMARS FARCIS AUX HERBES, MALTAGLIATI AUX MOULES  
42.-

### CARNE E POLLAME

SUPREMA DI POLLO  
SUPREME DE POULARDE SNACKE, COULIS DE TOMATES AUX  
EPICES MASSALA, FEUILLETE DE CUISSE CONFITE  
43.-

FILETTO D'AGNELLO  
FILET D'AGNEAU ROTI, POIVRONS FARCIS ET POMMES DE  
TERRE FONDANTES  
53.-

FILETTO DI MANZO  
FILET DE BOEUF ROTI AU PESTO ROUGE, CAVIAR  
D'AUBERGINE ET GNOCCHI DE RICOTTA AU CITRON  
58.-

▼ PIATTO VEGETARIANO / PLAT VEGETARIEN  
\* PASTA FATTA IN CASA / PATES FAITES MAISON  
SU DOMANDA PASTA SENZA GLUTINE / PÂTES SANS GLUTEN SUR  
DEMANDE

PROVENANCE DE NOS POISSONS: PACIFIQUE : THON  
MEDITERRANEE: LOTTE  
ATLANTIQUE: BAR  
ISLANDE : OMBLE

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

N'HESITEZ PAS A INFORMER LE MAITRE D'HOTEL DE VOS ALLERGIES

SERVICE ET TVA 7.7% INCLUS

### LES INCONTOURNABLES D'ITALIE

COMPOSEZ VOTRE MENU A 3 PLATS POUR 74.-  
OU SAVOUREZ UN PLAT A LA CARTE

#### PER COMINCIARE

ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA  
SELECTION D'ANTIPASTI A L'ITALIENNE  
45.- (2PERS)

CAPONATA SICILIANA, MISTICANZA AL BALSAMICO ▼  
SALADE SICILIENNE AUX LEGUMES DE SAISON,  
PIGNONS DE PIN  
18.-

POLIPO GRIGLIATO  
POULPE GRILLE, POIS CHICHES ET VONGOLES, TAGLIERINI DE  
SEICHE  
29.-

PIATTO DELL'ORTO ▼  
COMPOSITION AUTOUR DE LEGUMES D'ETE  
24.-

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO  
SALADE DE ROQUETTE AUX TOMATES CERISE  
ET COPEAUX DE PARMESAN  
18.-

FIORI DI ZUCCA FARCITI ▼  
FLEURS DE COUGETTES FARCIES A LA MOZZARELLA AUX  
CAPRES ET ANCHOIS  
21.-

#### PER CONTINUARE

FREGOLA ALL'ARRABBIATA  
FREGOLA A L'ARRABBIATA, MOUSSE DE RICOTTA AU PESTO  
DE BASILIC  
Entrée 21.- / Plat 31.-

GNOCCHI ALLA SORRENTINA ▼\*  
GNOCCHI DE POMME DE TERRE AUX TOMATES GRATINE  
A LA MOZZARELLA FUMEE  
32.-

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AGLIO OLIO E PEPERONCINO  
SPAGHETTI MAISON A L'AIL, HUILE ET PIMENTS, THON MARINE  
Entrée 26.- / Plat 36.-

TONNO ALLA GRIGLIA  
FILET DE THON GRILLE, VIERGE DE  
CAPRES ET TAGGIASCHE  
48.-

OSSOBUCCO AL BAROLO  
OSSOBUCCO DE VEAU BRAISE AU BAROLO, RISOTTO AU VIEUX  
PARMESAN ET FEVES  
42.-

#### PER FINIRE

MIMOSA  
MIMOSA ABRICOTS ET AMANDES  
16.-

TIRAMISU AL BISCOTTO CAPPUCCINO  
TIRAMISU AU BISCUIT CAPPUCCINO  
17.-

PANNA COTTA  
PANNA COTTA AUX PECHES JAUNES ET THYM CITRON  
16.-