



APERITIVI

À PARTIR DE 17H00 / FROM 5PM

Tartare di manzo svizzero alla piemontese

Tartare de boeuf Suisse à la Piémontaise sur toasts de pain grillés, tomate confites des Pouilles, capres et basilic 18.-
Piedmontese style Swiss beef tartar on toast
Pouilles sundried tomatoes, capers and basil

Stracciatella VG

Stracciatella de Bufala, huile d'olive extra vierge, flocons de sel « Maldon » servie avec toast de pain grillés 16.-
Stracciatella de Bufala, Sicilian organic extra virgin olive oil, Maldon sea salt flakes, toast

Fritto Misto

Fritto Misto, mayonnaise parfumée au citron 24.-
Crevettes, calamars et anchois frits
Shrimp, calamari & anchovies dipped in batter & deep fried, citrus mayonnaise

Arancinetti ai 4 formaggi (5 pièces) VG

Arancinetti aux 4 fromages/Four cheese Arancinetti (5 pieces) 18.-

Crudo di parma SG

Jambon de Parme affiné 24 mois/24-month fine cured Parma ham 22.-

Tagliere della Nonna SG

Planche de Charcuterie della Nonna 26.-/36.-
Charcuterie platter

Salami milanais au fenouil IGP toscane
IGP Salami with Negrini fennel

Coppa de Zibello/Coppa from Modena

Mortadelle à la truffe d'Ombrie « Renzini »
Black truffle "Renzini" wild boar mortadella

Jambon de Parme cru 24 mois d'affinage
24-month fine cured Parma ham

Gorgonzola au mascarpone/ Gorgonzola mascarpone

Focaccia VG

Focaccia tomatée et origan/With tomato and oregano 7.-

VG VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN

SG SANS GLUTEN
GLUTEN FREE

VG VEGAN
VEGAN



CARTE APRÈS-MIDI JUSQU'À 17H AFTERNOON MENU TILL 5PM

ANTIPASTI

Stracciatella VG

Stracciatella de Bufala, huile d'olive extra vierge, flocons de sel « Maldon » servie avec toast de pain grillés
Stracciatella de Bufala, Sicilian organic extra virgin olive oil, Maldon sea salt flakes, toast

16.-

Arancinetti ai 4 formaggi VG

Arancinetti aux 4 fromages/ Four cheese Arancinetti (5 pieces)

18.-

Crudo di parma SG

Jambon de Parme affiné 24 mois/ 24-month fine cured Parma ham

22.-

Focaccia VG

Focaccia tomate et organ/ With tomato and oregano

7.-

Burrata come in piemonte SG

Burrata « Comme au Piémont », fondue de poireaux et bagna cauda : sauce anchois et ail

Burrata « the Piedmont way », leeks and bagna cauda sauce: extra virgin olive oil, pink garlic, anchovy, chilli

16.-

SECONDI PIATTI

Tagliata SG

Parisienne de boeuf grillée, roquette, parmesan et frites
Grilled Swiss beef rib steak, rocket, Parmesan, fries

45.-

Moscardini alla Luciana

Petits poulpes à la Luciana, sauce tomate à l'ail légèrement relevée, mesclun citronné toasts grillés/Santa Lucia style musky (small) octopus Stewed in garlic tomatoes, lemony salad

34.-

CONTORNI

Rucola e grana VG SG

Roquette et parmesan/ Rocket and Parmesan

9.-

Caponata come in sicilia VG SG

Caponata Sicilienne : poivrons, courgettes, carottes, céleri, aubergine, basilic, raisins secs et pignons de pin

Sicilian style caponata: peppers, courgettes, carrots, celery, aubergines, basil, raisins, pine nuts

9.-

Patatine fritte VGN

Frites/French fries

7.-

DOLCI

Buffet de dolci

Assiette de dessert/Selection of desserts

15.-

VG VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN

SG SANS GLUTEN
GLUTEN FREE

VGN VEGAN
VEGAN