



SALADS

Caprese Salad - 18

cuori di bue tomatoes, mozzarella and basil oil **7**

Caprese salade avec tomates cuori di bue, mozzarella et huile au basilic

Summer salad - 21

Mixed leaf salad, greek feta, black olives and confit tomatoes **7, 8**

Salade d'été avec mesclun, feta grecque, olives noires et tomates confites

Large Caesar salad **1, 7, 8**

with croutons, bacon, parmesan, Caesar sauce, chicken breast 36 **CH** or prawns 44 **VIE**

Grande salade César avec croûtons, bacon, parmesan et sauce César avec blanc de poulet / ou gambas

STARTERS

Marinated salmon **NOR** with citrus fruits - 28

Mint and ginger sauce with crispy sesame roll **1, 7, 8, 11**

Saumon mariné aux agrumes avec sauce à la menthe et au gingembre et roulade croustillante au sésame

Sautéed scallops' heartsn **JAP** - 29

with guacamole, aromatic bread crumbs and corn tortillas **1, 4, 8**

Escalopes de noix de saint jacques sautées avec guacamole, croquant de pain aromatique et tortillas de maïs

Cod **USA** with Tuscan specialty pappa al pomodoro - 19 and toasted focaccia **1, 4**

Morue with spécialité toscane à base de pain et de tomates et focaccia grillée

Swiss beef tartare **CH** - 33 with caviar - 48

with peaches and cognac cream **1, 3, 10, 12**

Tartare de bœuf suisse aux pêches et de crème de cognac

Aubergine millefeuille pizzaiola style - 17

with delicately cumin-flavoured vegetable balls and basil oil **8, 9, 11**

Aubergine millefeuille à la pizzaiola avec boulettes de légumes au cumin et huile de basilic



SOUPS

Classic gazpacho - 16

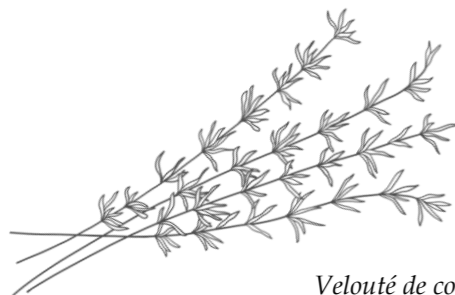
with vegetables and bread croutons **1, 9, 12**

Gazpacho classique avec légumes et croûtons

Courgette soup - 18

with crispy bacon, sour cream and mint **1, 7**

Velouté de courgettes avec bacon croustillant, crème aigre et menthe



Allergens:

1) Cereals with gluten 2) Shellfish 3) Eggs 4) Fish 5) Peanuts 6) Soybeans 7) Milk (including lactose) 8) Nuts (walnuts) 9) Celery 10) Mustard 11) Sesame seeds 12) Sulfur dioxide and sulphites 13) Lupins 14) Molluscs

PASTA & MORE

Spaghetti with clams, parsley and roe - 28 with caviar - 43 **1, 4, 12**

Spaghetti aux palourdes, au persil et poutargue

Tortelli pasta with ricotta and spinach, guinea fowl and champignons - 28 **1, 3, 7, 12**

Ravioles tortelli au ricotta et épinards avec ragoût de pintade aux champignons

Caserecce pasta with baby lobster **ZAF**, fresh tomatoes and basil - 44 **1, 2**

Pâtes caserecce à la langoustine, tomates fraîches et basilic

Traditional lasagna Bolognese style - 24 **1, 7, 9, 12**

Lasagne traditionnelle à la bolognaise

Potato dumplings with aubergines, ricotta, fresh basil and cherry tomatoes - 25 **1, 7**

Gnocchi aux aubergines, ricotta, basilic frais et tomates cerises

Carnaroli risotto with zucchini, its flowers and fresh burratina - 26 **7, 12**

Risotto Carnaroli avec courgettes, ses fleurs et burratina fraîche

MAIN DISHES

Braised pork ossobuco **CH** - 40

Orange and lemon gremolada and saffron risotto **7, 12**

Ossobuco de porc braisé en gremolata d'orange et de citron avec risotto "à la milanaise"

Mediterranean style sea bass **GRC** from the oven - 42 **4, 12**

Loup de mer au four à la méditerranéenne

Rich Italian style fish soup - 39 **1, 2, 4, 9**

served in cast iron pot with garlic bread

Pot au feu de poisson à l'italienne avec pain à l'ail

Roasted Swiss cockerel **CH** with Taggiasca olives and rosemary - 38 **12**

Coq rôti suisse avec olives Taggiasca et romarin

Beef fillet **PAR** with summer truffle - 56

with celery cream and port wine reduction **9, 12**

Filet de bœuf à la truffe d'été avec crème de céleri-rave et réduction de vin de porto

Ticino dry aged beef rib **CH** ~500gr barbeque sauce and herb butter - 89 **8, 12**

Côte de bœuf du Tessin dry aged ~500gr sauce barbecue et beurre aux herbes

Main courses are served with seasonal side dishes

Les plats principaux sont servis avec des accompagnements de saison

FOR TWO

Seafood specialties from the grill with salmoriglio seasoning **4, 12, 14** - 120

Prawns **VIE**, baby lobster tails **ZAF**, squid **ARG**, scallops **JAP** and sea bass **GRC**

Spécialité de fruits de mer du grill au salmoriglio

avec gambas, queues de langoustine, calamar, noix de saint jacques et loup de mer

Beef tomahawk **POL** with fine herbs with vegetable caponata and tasty sauces **8, 9, 12** - 160

Tomahawk de bœuf aux fines herbes avec caponata de légumes et trio de sauces

