

.....*La Cucina di per Se è Scienza
sta al cuoco*

farla Diventare Poesia.....

Mise en Bouche

La Mortadella di Bologna al pistacchio I.G.P

Planchette x 2pers. 6.-

Planchette x 4pers. 12.-



Notre idée pour bien commencer x2 pers. X4pers

La nostra selezione di salumi 27.- 49.-
notre sélection de charcuterie

La nostra selezione di formaggi 27.- 49.-
notre sélection de fromages

La nostra selezione di salumi e formaggi 28.- 52.-
notre sélection de charcuterie et fromages

Il nostro giardino

Notre potager

Insalata verde 9.-
Salade verte

Insalata mista 11.-
Salade mêlée

Toutes Nos sélections seront servies avec Confiture, noix et grissini

Nos prix s'entendent en francs Suisse, t.v.a. 7.7% incluse

TUTTO EBBE INIZIO..... (01.02.2016)

Crudo Mare (Spigola, orata, tonno) tagliato al coltello
con zenzero, sedano croccante, ravanelli, agrumi e sale maldon
*(Carpaccio de la Mer (loup de mer, daurade, thon) coupé au couteau
avec gingembre, céleri croquant, radis, agrumes et sel maldon)*

Chf.

25/37.-

SCHERZIAMO UN PO' (il nostro ferrero rocher)

Polpette ai carciofi con provola affumicata, fonduta leggera al pecorino
e battuto di pomodoro secco
*(Boulettes aux artichauts avec fromage provola fumée, fondue légère au fromage pecorino
et tomate séchée hachée)*

25/37.-

TAR-TAR- BONARA

Tartara di manzo ai profumi del sud Italia, salsa carbonara (crema all'uovo),
e insalata di soncino all'aceto di Xeres
*(Tartare de bœuf aux parfums du Sud d'Italie, sauce carbonara (crème au jaune d'œuf),
et salade de mâches au vinaigre de Xeres)*

25/37.-

FRITT- ORO GIALLO

Pizzetta frita con burrata di Gioia del Colle, acciughe del Mar Cantabrico
raspadura di limone di Sorrento
*(Petite Pizza frite avec burrata des Pouilles, anchois de la mer Cantabrico
râpé de zeste de citron de Sorrento)*

25.-

NUOVI INCONTRI 2023 (G - J)

Spuma di patate allo zafferano con morbido croccante di baccalà
e polvere di olive nere
*(Mousse de pommes-de-terre au safran avec morue salée croquante-doux
et poudre d'olives noires)*

24/36.-

Chf.

CI FACCIAMO 2 SPAGHI

Spaghetti chitarra aglio, olio e peperoncino, salsa ai pomodorini gialli di Battipaglia e bottarga di muggine

23/31.-

(Spaghetti guitare à l'ail, huile et piment, sauce aux petites tomates jaunes de Battipaglia et poutargue de mulet)

GIROTONDO

Raviolo Sombrero con melanzane e scamorza di Agerola, pomodoro montato, basilico e ricotta infornata al fieno

24/32.-

(Raviolo « Sombrero » avec aubergines et fromage scamorza de Agerola, tomate fouettée basilic et ricotta au foins au four)

DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE (GRAZIE Mamma , grazie Nonna)

Orecchiette pugliesi con polpettine di manzo cotte al sugo per qualche ora (2,3,4,5)

23/31.-

Ricotta Askuant, Canestrato della Murgia

(Orecchiette des Pouilles, avec boulettes de bœuf mijotée en sauce pendant quelques heures)

Ricotta « Askuant », fromage des Pouilles)

E CE T'MANG

Gnocchi di patate, salsiccia di maiale alla vernaccia di San Gimignano

22/30.-

crema leggera ai peperoni rossi e formaggio dei poveri

(Gnocchi de pommes-de-terre, saucisse de porc à la Vernaccia di San Gimignano

crème légère aux poivrons rouges et chapelure)

MA CHE BONTÀ.....

Paccheri con gamberi e la sua bisque, duo di pomodorini all'acqua di mare

24/32.-

e basilico fresco

(Paccheri avec gambas et sa bisque, duo de tomates dattes à l'eau de la mer et basilic frais)

Chère Cliente, cher client si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. (La Poesia)

L'Angolo del Forno a Legna.....			Chf.
Spigola o rombo con patate, melanzane, zucchine, pomodorino, capperi, olive, raspadura di limone e olio E.V.O. <i>(Loup de Mer ou turbot avec pommes de terre, aubergines, courgettes, tomates dattes, câpres, olives, râpé de zeste de citron)</i>	x 2 pers.	p.p.	49.-
Spigola in crosta di sale (riservare 24 ore prima) <i>(Loup de mer en croûte de sel (à réserver 24h à l'avance)</i>	x 2 pers.	p.p.	49.-
Filetto di spigola o orata con melanzane, zucchine, pomodorino, capperi olive, raspadura di limone e olio E.V.O. <i>(Filet de loup de mer ou daurade avec aubergines, courgettes, tomates dattes, câpres, olives, citron râpé et Huile EVO)</i>			46.-
Costata di manzo "Limousine" 800gr./1Kg. frollata sull'osso 5 settimane (ÉLEVAGE MINDER Avenches) <i>(Côte de bœuf « Limousine » 800gr./1kg rassie s/os 5 semaines)</i>	x 2 pers.	p.p.	56.-
Costata di manzo "Black Angus" 800gr./1Kg. frollata sull'osso 5 settimane. (DATENBLATT) <i>(Côte de bœuf "Black Angus" 800gr./1Kg. Rassie s/os 5 semaines) I.P Suisse</i>	x 2 pers.	p.p.	57.-
Entrecôte de bœuf « Black Angus » 300gr. frollata sull'osso 5 settimane (DATENBLATT) <i>(Entrecôte de bœuf "Black Angus" 300gr. rassie s/os 5 semaines) I.P. Suisse</i>			49.-
Costoletta di vitello 350gr. <i>(Côtelette de Veau Suisse Sarmer 350gr.)</i>			58.-
Carré d'agnello al rosmarino 350gr. (RAPHAËL SCHÄUBLIN, Roche VD) <i>(Carré d'agneau au romarin 350gr.)</i>			62.-

Tous nos plats au feu de bois sont accompagnés avec légumes de saison, pommes de terre

Provenienza della Carne :

Bœuf = Suisse
Veau = Hollande et Suisse
Agneau = Australie et Irlande
Lapin = Suisse, France
Pore = Suisse
Volaille = Suisse, France

Provenienza del Pesce

Turbot, loup de mer, daurade = Espagne
Vongoles, moules = Italie
Calamars = Italie, Patagonie
Gambas = Argentine, Vietnam
Poulpe = Maroc, Tunisie, Italie
Thon = Philippines, Italie