

.....*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. x3 pers. x4pers

Prosciutto crudo San Daniele 32mesi

27.-

36.-

49.-

**Le jambon cru San Daniele 32 mois**

La nostra selezione di salumi

27.-

36.-

49.-

**notre sélection de charcuterie**

La nostra selezione di formaggi

27.-

36.-

49.-

**notre sélection de fromages**

La nostra selezione di salumi e formaggi

28.-

37.-

52.-

**notre sélection de charcuterie et fromages**

Il nostro giardino

**Notre potager**

Insalata di puntarelle con aceto rosso e acciughe

11.-

**Salade de chicorée au vinaigre rouge et anchois**

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. 8.1% incluse

## TUTTO EBBE INIZIO..... ( 01.02.2016)

Crudo Mare (Spigola, tonno, orata) tagliato al coltello  
con zenzero, pompelmo rosa, sedano croccante e sale Maldon  
*(Carpaccio de la Mer (loup de mer, daurade, thon) coupé au couteau  
avec gingembre, pamplemousse rose, céleri croquant et sel Maldon)*

Chf.

25/37.-

## A GRANDE RICHIESTA

Frittura di Gamberi e calamari con zucchine, melanzane, cipolla rossa  
e maionese all'arancia rossa  
*(Friture de gambas et calamars avec courgettes, aubergines, oignon rouge  
et mayonnaise à l'orange sanguine)*

25/41.-

## JAZZ MEDITERRANEO

Gamberi rossi crudi di Mazzara del Vallo con lattuga baby,  
burrata di Andria I.G.P. e bisque 74°  
*(Gambas rouges crus de Mazzara del Vallo avec laitue baby,  
burrata de Andria I.G.P. et bisque 74°)*

29.-

## PALLOTTE CACIO E OVA

Polpette di pane, cacio e uova, cotte nel sugo di pomodoro campano  
crostini di pane all'aglio e fonduta di pecorino al pepe tostato  
*(Boulettes de pain, fromage cacio et œufs, cuites dans la sauce tomate de la Campanie  
croûtons de pain à l'ail et fondue de fromage pecorino au poivre toasté)*



21/33.-

## L'ANATRA IN CORTILE

Petto d'anatra affumicato, con insalatina di catalogna all'aceto di lamponi,  
lamponi freschi, crema di topinambur e pane carasau  
*Poitrine de canard fumée, avec saladine de chicorée au vinaigre de framboises  
framboises fraîches, crème de topinambour et pain carasau de Sardaigne)*

24/36.-



Végétarien

Chf.

23/31.-

## INCONTRI INASPETTATI

Garganelli di pasta fresca con polpo al primitivo di Manduria  
n'duja, capperi, olive taggiasche e prezzemolo

*(Garganelli de pâtes fraîches avec poulpe au primitivo de Manduria  
n'duja de la Calabre, câpres, olives taggiasche et persil.)*

## SOUVENIR DU CHEF

26/34.-

Paccheri con gamberi e la sua bisque,  
carciofi siciliani trifolati, profumati alla maggiorana

*(Paccheri avec gambas et sa bisque, artichauts siciliens assaisonnés, parfumés à la marjolaine)*

## SCIUÉ SCIUÉ

24/32.-

Linguine trafilate in bronzo alle vongole veraci,  
Pomodoro bruciato al forno a legna, e crembol di taralli del sud Italia

*(Linguine tréfilées au moule en bronze, aux palourdes,  
Tomates cuites au four au bois et crembol de taralli du sud d'Italie)*

## DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE

24/32.-

Orecchiette baresi (**Grazie NONNA**) con polpettine di manzo  
cotte al sugo per qualche ora, ricotta (askuant) o Canestrato della Murgia (pugliese)  
*(Orecchiette des Pouilles (Merci GRANDE-MAMAN) avec boulettes de viande de bœuf  
mijoté en sauce pendant quelques heures, ricotta (askuant) ou fromage Canestrato des Pouilles)*

## 4 P

21/29.-

Pasta fresca con provola affumicata di Agerola, patate leccesi  
E pancetta al rosmarino

*(Pâtes fraîches avec fromage provola fumé de Agerola, pommes de terre des pouilles  
et lardon au romarin)*

## ITALIANO VERO

24/36.-

Ravioli di burrata con cime di rapa saltate  
pomodoro secco et formaggio dei poveri (briciole di pane croccante aromatizzato all'aglio e  
pomodoro secco)

*(Raviolis farcis à la burrata avec pousse de navet sautées  
Tomates séchées et fromage des pauvres (miettes de pain croquant aromatisé à l'ail)*



*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, x 2 pers. p.p. 49.-  
 pomodorino, capperi, olive, raspadura di limone e olio E.V.O.  
*(Loup de Mer ou turbot avec pommes de terre, aubergines, courgettes, tomates dattes, câpres, olives, râpé de zeste de citron)*

Spigola in crosta di sale (riservare 24 ore prima) x 2 pers. p.p. 49.-  
*(Loup de mer en croûte de sel (à réserver 24h à l'avance))*

Filetto di spigola o orata con melanzane, zucchine, pomodorino, capperi 46.-  
 olive, raspadura di limone e olio E.V.O.  
*(Filet de loup de mer ou daurade avec aubergines, courgettes, tomates dattes, câpres, olives, citron râpé et Huile EVO)*

Costata di manzo "Limousine" 800gr./1Kg. x 2 pers. p.p. 56.-  
 frollata sull'osso 5 settimane (ÉLEVAGE MINDER Avenches)  
*(Côte de bœuf « Limousine » 800gr./1kg rassie s/os 5 semaines)*

Costata di manzo "Black Angus" 800gr./1Kg. x 2 pers. p.p. 57.-  
 frollata sull'osso 5 settimane. (DATENBLATT)  
*(Côte de bœuf "Black Angus" 800gr./1Kg. Rassie s/os 5 semaines) I.P Suisse*

Entrecôte de bœuf « Black Angus » 300gr. 49.-  
 frollata sull'osso 5 settimane (DATENBLATT)  
*(Entrecôte de bœuf "Black Angus" 300gr. rassie s/os 5 semaines) I.P. Suisse*

Costoletta di vitello 350gr. 58.-  
*(Côtelette de Veau Suisse Sarmer 350gr.)*

Carré d'agnello al rosmarino 350gr. (RAPHAËL SCHÄUBLIN, Roche VD) 62.-  
*(Carré d'agneau au romarin 350gr.)*

*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 = Suisse  
 Lapin = Suisse, France  
 Porc = Suisse  
 Volaille = Suisse, France

**Provenienza del Pesce**

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