

.....*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

Per Cominciare.....

Chf.

Carpaccio del Mediterraneo (Spigola, orata, tonno) tagliato al coltello
con agrumi, zenzero e concerto di verdure
(Carpaccio de la méditerranée (loup de mer, daurade, thon) coupé au couteau aux agrumes, gingembre et symphonie de légumes)

25/37.-

Fritturina di gamberi, calamari e verdure, cremoso al nero di seppia fatto in casa
ai sentori di limone
(Friture de gambas, calamars et légumes sur veloutée à l'encre de seiche maison aux parfums de citron)

25/37.-

P&P (La Parmigiana nella Polpetta) (chef Domenico Saturnino)
su crème di pomodoro e olio al basilico, melanzane, scamorza e pomodoro
(la parmigiana dans la boulette sur coulis de tomate et huile au basilic, aubergines, fromage scamorza et tomate)

23/35.-

Vitello Tonnato CBT con la sua salsa, capperi in fiore,
suprema di limone, cipolla rossa in agrodolce
(Veau en sauce au thon, fleurs de câpres, suprême de citron, oignon rouge en aigre-doux)

25/37.-

Burratina fondente di (Gioia del Colle) su insalatina di pomodoro e il suo gazpacho
Prosciutto crudi di Parma e pane carasau.
(Burratina fondant des Pouilles, sur petite salade de tomates et son gazpacho, Jambon cru de Parme et pain carasau de Sardaigne)

24/37.-

Mosaico di verdure alla griglia profumate alla menta,
ricotta vaccina agrumata e timo
(Mosaïque de légumes grillés parfumés à la menthe, fromage ricotta au lait de vache aux agrumes et thym)

22/30.-

Per Continuare.....	Chf.
Linguine ruvide fresche alle vongole veraci, saltate con pomodoro datterino e prezzemolo <i>(Linguine fraîches aux vongoles veraci, sautées à la tomate datterino et persil)</i>	23/31.-
Mezzi Ziti di pasta fresca con genovese di tonno e finocchietto selvatico <i>(Demi-Ziti de pâtes fraîches avec génovaise de thon (thon frais et oignons) et fenouil sauvage)</i>	21/29.-
Tagliolini alla carbonara mantecati nella forma di parmigiano con guanciale di maiale nero e pecorino al tartufo <i>(Tagliolini à la carbonara mijotés dans la meule de parmesan avec bajoues de porc noir et fromage pecorino à la truffe)</i>	22/30.-
Spaghettoni trafilati in bronzo con pomodoro fresco (chef Paolo Porcelli) basilico, burrata pugliese, rucoletta e olio di cenere <i>(Spaghettoni dessinés en bronze, tomate fraîche basilic, fromage burrata des Pouilles, roquette et huile de cendre)</i>	21/29.-
Paccheri al ragù napoletano (ventresca , salsiccia, manzo) 7 ore di cottura lenta formaggio canestrato pugliese <i>(Paccheri au ragoût napolitain (poitrine de porc, saucisse, bœuf) 7 heures de cuisson à feu doux et fromage des Pouilles)</i>	21/29.-
Ravioli di fiori di zucca e cacio, con crème di zucchine Croccante di pane profumato alla mediterranea <i>(Raviolis de fleur de courgettes et fromage cacio, mijotés sur sa crème de courgettes croquant de pain parfumé à la méditerranéen</i>	23/31.-

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, écorce de citron râpé)

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 43.-
 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. 55.-
 frollata sull'osso 5 settimane (FRITZ 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. (FRITZ MINDER Avenches)
(Côte de bœuf "Black Angus" 800gr./1Kg. Rassie s/os 5 semaines) I.P Suisse

Entrecôte de bœuf « Black Angus » 300gr. 48.-
 frollata sull'osso 5 settimane (FRITZ MINDER Avenches)
(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.)

Costoletta di maiale I.P. Suisse 350gr. 41.-
(Côtelette de porc I.P. Suisse 350gr. (COCHON FAMILLE CHAPPUIS, Lussery-Villars))

Carré d'agnello al rosmarino 350gr. 49.-
(Carré d'agneau au romarin 350gr.). (RAPHAEL SCHAUBLIN, Roche VD)

Tous nos plats au feu de bois sont accompagnés avec légumes de saison, pommes de terre et sauce verte (La Poesia)

Provenienza della Carne :

Bœuf = Suisse

Veau = Hollande et Suisse

Agneau = Australie et Irlande

Porc = 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