

.....*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)

Chf.

Crudo Mare (Spigola, orata, tonno) tagliato al coltello

25/37.-

con zenzero, ravanelli, pesche e sale maldon

(Carpaccio de la Mer (loup de mer, daurade, thon) coupé au couteau avec gingembre, radis, pêches et sel maldon)

A GRANDE RICHIESTA

Frittura di Gamberi e calamari con verdure di stagione

25/41.-

e maionese all'acqua di capperi e cedro

(Friture de gambas et calamars avec légumes de saison et mayonnaise à l'eau de câpres et cèdre)

CI SIAMO RITROVATI

Vitello tonnato C.B.T. capperi in fiore,

25/42.-

suprema di limone e cipolla rossa in agrodolce all'anice stellato

(Veau tonné C.B.T. fleur de câpres, suprême de citron et oignon rouge aigre-doux, à l'anis étoilé)

1,2,3, MELANZANA

Parmigiana classica, polpette di melanzana con scamorza affumicata

24/36.-

caviale di melanzana alla menta e olio affumicato

(Parmigiana classique, boulettes d'aubergines avec fromage scamorza fumé caviar d'aubergine à la menthe et huile fumée)

SORPRESA FUMANTE

Tartara di orata con brunoise di sedano, cetrioli e limone di Sorrento

25/42.-

su acqua di pomodoro e tabasco

(Tartare de daurade avec brunoise de cèleri, cornichons et citron de Sorrento sur eau de tomate et tabasco)

JAZZ

La Burratina di Gioia del Colle.....

25.-

(La petite burrata de Gioia del Colle (Pouilles)

Chf

CI FACCIAMO 2 SPAGHI

Spaghetti trafilati in bronzo, pomodoro giallo, burrata
e crudo di gamberi di Gallipoli

*(Spaghetti tréfilés au moule en bronze, tomate jaune, burrata
et crudité de gambas de Gallipoli)*

25/33.-

SCIUÉ SCIUÉ

Linguine trafilate in bronzo alle vongole veraci,
mantecate all'aglio, olio EVO, peperoncino e prezzemolo

*(Linguine tréfilées au moule en bronze, aux palourdes,
remuées à l'ail, huile EVO, piment et persil)*

22/30.-

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)*

ORTO E BOLLICINE

Risotto Acquerello al Franciacorta (Ca' del Bosco)

22/30.-

con primizie di stagione (piselli e la sua crema, fave e zucchine trombetta)

mantecato con burro affumicato al rosmarino e Parmigiano Reggiano

*(Risotto Acquerello au Franciacorta (Ca' del Bosco), avec petit-pois et sa crème de fèves et courgettes trompette
remué avec beurre fumé au romarin et Parmesan)*

L'ITALIANO VERO

Paccheri di pasta fresca con cipollotto e pomodori misti di stagione

21/29.-

mantecati al basilico fresco

*(Paccheri de pâtes fraîches avec oignon de printemps et tomates de saison
remués au 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