

.....*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.

Crudo del Mediterraneo (Spigola, orata, tonno) tagliato al coltello
con zenzero, finocchi e melograno
*(Carpaccio de la méditerranée (loup de mer, daurade, thon) coupé au couteau
avec gingembre, fenouil et grenade)*

25/37.-

Tempura di Mare con gamberi, calamari e orata, cipolla rossa,
cremoso al nero di seppia ai sentori di limone
*(Friture de la mer avec gambas, calamars et daurade, oignon rouge
sur veloutée à l'encre de seiche aux parfums de citron)*

25/37.-

Polpette ai funghi di bosco con provola affumicata di Agerola,
olio al rosmarino, fonduta leggera al caciocavallo
*(Boulettes de champignons de bois avec fromage fumé d' Agerola,
huile au romarin, fondue au fromage des Pouilles)*

24/36.-

Carpaccio di manzo (Limousine) con insalata di puntarelle croccanti
petali di parmigiano e tartufo
*(Carpaccio de bœuf (Limousine) avec salade de chicorées croquantes
pétales de parmesan et truffe)*

26/38.-

Burrata fondente di (Gioia del Colle) su crema di zucca all'anice stellato
e peperoncino, zucca butternut in agrodolce e mandorle tostate
*(Burrata fondant des Pouilles, sur crème de courge à l'anis étoilé
piment, potiron butternut en aigre-doux et amandes grillées)*

24/37.-

Per Continuare.....

Chf.

Linguine ruvide fresche alle vongole veraci, "Sciué Sciué"
(Linguine fraîches aux vongoles veraci, sautées à l'ail, piment et persil)

23/31.-

Garganelli con gamberi, la sua bisque, cime di rapa e pane profumato
(Garganelli de pâtes avec gambas, sa bisque, pousses de navet, et miettes de pain parfumées)

23/31.-

Ziti al ragù napoletano (ventresca , salsiccia, manzo) 7 ore di cottura lenta
formaggio canestrato pugliese
*(Ziti de pâtes au ragoût napolitain (poitrine de porc, saucisse, bœuf)
7 heures de cuisson à feu doux et fromage des Pouilles)*

21/29.-

Ravioli di burrata ai funghi porcini, timo e olio al basilico
(Ravolis de burrata aux cèpes, thym et huile au basilic)

24/32.-

Orecchiette pugliesi con ragù di coniglio alla verdea,
coriandoli di verdure e peperone Crusco
*(Orecchiette des Pouilles au ragoût de lapin au vin blanc des Pouilles
coriandres de légumes et poivron « Crusco »)*

22/30.-

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, écorce de citron râpé)</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 (FRITZ 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. (FRITZ MINDER Avenches) <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 (FRITZ MINDER Avenches) <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.-
Costoletta di maiale I.P. Suisse 350gr. <i>(Côtelette de porc I.P. Suisse 350gr. (COCHON FAMILLE CHAPPUIS, Lussery-Villars)</i>			41.-
Carré d'agnello al rosmarino 350gr. <i>(Carré d'agneau au romarin 350gr.).</i>			52.-

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

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