

.....*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.

Sashimi del Mediterraneo (Spigola, orata, tonno) tagliato al coltello
con agrumi, zenzero e concerto di verdure
(Sashimi 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) fonduta di Parmigiano e olio al basilico
melanzane, scamorza e pomodoro
(la parmigiana dans la boulette de viande sur fondue de parmesan et huile au basilic, aubergines, fromage scamorza et tomate)

23/35.-

Fagioli bianchi in zuppetta con ventresca di maiale (famiglia Chappuis)
extravergine d'oliva al rosmarino e crostini di pane all' N'duja calabrese
(Soupe d'haricot blancs et poitrine de porc (famille Chappuis) huile extra-vierge d'olive au romarin croûtons de pain à la cher de salami de la Calabre)

22/35.-

Burratina fondente di (Gioia del Colle) crème-purè di carciofi freschi alla maggiorana
sfumature di stagione
(Burratina fondant des Pouilles, velouté d'artichauts frais à la marjolaine)

24/37.-

Scrigno di Patate schiacciate con salsiccia a punta di coltello e ricotta fresca,
liquido di parmigiano e tempura di cipolla rossa di Tropea
(Coffre de pommes de terre écrasées avec saucisse au couteau et ricotta fraîche, fondue de parmesan et tempura d'oignons de Tropea)

23.-

Per Continuare.....

Chf.

Linguine ruvide fresche alle vongole veraci,
mantecate con pomodoro fresco e taralli pugliesi al peperoncino secco
(Linguine fraîches aux vongoles veraci, mijotées à la tomate fraîche et taralli des Pouilles au piment sec)

23/31.-

Omaggio a mia Mamma (hommage à ma maman)
Mafalda con sughetto di pomodoro al baccalà, capperi,
olive taggiasche e formaggio dei poveri al profumo di acciughe
(Mafalda à la morue en sauce tomate, câpres, olives taggiasche et chapelure aux parfums d'anchois)

21/29.-

Fusilloni con polpo cotto in terracotta nell'acqua sua stessa,
con emulsione d'acqua di patate al timo, pomodorini cotto al forno a legna
(Fusilloni au poulpe cuit dans son bouillon en cocotte, émulsion d'eau de pomme de terre au thym, tomates dattes cuits au four à bois)

22/30.-

Pappardelle milanesi
Pasta allo zafferano, stracotto di ossobuco di vitello in umido
e gremolada di prezzemolo e limone
(Pappardelle au safran, au braisé d'ossobuco de veau déstructuré, aromatisé au persil et citron)

24/32.-

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

21/29.-

Ravioloni di scarola e scamorza affumicata (di Agerola), burro montato al timo e salvia
con polvere di olive nere disidratate e ricotta salata
*(Gros raviolis de scarole et fromage scamorza fumée (d'Agerola) beurre monté au thym et sauge
à la poudre d'olives noires déshydratées et fromage ricotta salée)*

22/30.-

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