



La cuisine est l'art d'entrelacer passion et dévouement, chaque plat est le résultat d'un travail fait dans l'ombre et de sacrifices.

L'éducation nutritionnelle de chaque être humain est étroitement liée à ses origines.

Il est donc bon de se rappeler que celui qui se cache derrière chaque plat, a tout fait pour vous faire vivre,

Un moment de plaisir...

Un moment d'amour...

Un moment de vie...

Gerardo Metta

LA **DISPENSA**

ANTIPASTI ENTRÉES

Scampi

Cavolo cappuccio, sesamo bonite, piselli
Langoustine
Chou, sésame bonite, petits pois
36.00

Animella

Indivia, parmigiano, aglio nero, nocciola
Ris de Veau
Endive, parmesan, ail noir, noisette
33.00

Trota bianca

Caviale di trota, daikon confit, aneto, calamansi, pepe uda
Truite blanche
Caviar de truite, daïkon confit, aneth, calamansi, poivre uda
32.00

PRIMI PREMIERS PLATS

Risotto

Astice blu, limone nero Iran, aglio croccante, carota speziata
Risotto
Homard bleu, citron noir iranien, ail croquant, carotte épicée
39.00

Il Raviolo di Capocollo

Olive taggiasche, pecorino, funghi arrosto
Raviolo di Capocollo
Olives taggiasche, fromage pecorino, champignons rôtis
35.00

I Paccheri

King crab, Fave di Carpino, sate', mandorla tostata
Le Paccheri
Crabes royaux, Fèves de Carpino, satè, amandes grillées
35.00

SECONDI DEUXIÈMES PLATS

Il Piccione o (Filetto Manzo)

Patata confit, duo di asparagi, chanterelles, bernese
Pigeon ou (Filet de Bœuf)
Pommes de terre confites, duo d'asperges, girolles, béarnaise
60.00/68.00

Il San Pietro

Bietola, stracciatella, ravanello croccante, tomagrette, basilico
Le St-Pierre
Bette à carde, stracciatella, radis croustillant, tomagrette, basilic
58.00

La Triglia

Fagiolini, mini zucchina, gamberetti grigi, cacciucco chermoula
Rouget
Haricots verts, mini-courgettes, crevettes grises, cacciucco chermoula
56.00

DOLCI & FORMAGGI DESSERTS & FROMAGES

Il Cocco

Finocchio, anice, limone confit, mela verde
Le Coco
Fenouil, anis, citron confit, pomme verte
20.00

Il Semifreddo

Yogurt, mango, yuzu, pepe timut
Le Semifreddo
Yaourt, mangue, yuzu, poivre timut
21.00

L'anas

Mascarpone, vinaigrette fiori gelsomino, arachidi
L'anas
Mascarpone, vinaigrette à la fleur de jasmin, arachides
20.00

Selezione di formaggi

Sélection de fromages
23.00

MENU TRE ATTIMI

Amuses-bouches dello Chef
Amuses-bouches du Chef

Animella
Indivia, parmigiano, aglio nero, nocciola
Ris de veau
Endive, parmesan, ail noir, noisette

Il Raviolo di Capocollo
Olive taggiasche, pecorino, funghi arrosto
Raviolo di Capocollo
Olives Taggiasche, fromage pecorino, champignons rôtis

PRE DESSERT

L'Ananas
Mascarpone, vinaigrette fiori gelsomino, arachidi
L'Ananas
Mascarpone, vinaigrette à la fleur de jasmin, arachides

Mignardises dello Chef
Mignardises du Chef

Quatre-vingt-dix-neuf francs
* Avec Pigeon cent-vingt-neuf

Sono disponibili percorsi enologici in abbinamento al menù
Des itinéraires cenologiques sont disponibles en combinaison
avec le menu
Il menu scelto e da intendersi per tutto il tavolo
Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

MENU CINQUE ATTIMI

Amuses-bouches dello Chef
Amuses-bouches du Chef

Scampi
Cavolo cappuccio, sesamo bonite, piselli
Langoustine
Chou, sésame bonite, petits pois

Trota bianca
Caviale di Trota, daikon confit, aneto, calamansi, pepe uda
Truite blanche
Caviar de truite, daïkon confit, aneth, calamansi, poivre uda

I Paccheri
King Crab, Fave di Carpino, sate', mandorla tostata
Le Paccheri
Crabes royaux, haricots de charme, satè, amandes grillées

Il San Pietro
Bietola, stracciatella, ravenello croccante, tomagrette, basilico
Le St-Pierre
Bette à carde, stracciatella, radis croustillant, tomagrette, basilic

PRE DESSERT

L'Ananas
Mascarpone, vinaigrette fiori gelsomino, arachidi
L'Ananas
Mascarpone, vinaigrette à la fleur de jasmin, arachides

Mignardises dello Chef
Mignardises du Chef

Cent-quarante-neuf francs

MENU CHEF EXPERIENCE

6 portate a ispirazione dello Chef
6 plats selon l'inspiration du Chef

Cent soixante-neuf francs

A partire da 4 persone o per prenotazioni di gruppo, vogliate contattarci telefonicamente o via e-mail
A' partir de 4 personnes ou pour les réservations de groupe, veuillez nous contacter par téléphone ou par e-mail

Sono disponibili percorsi enologici in abbinamento al menù, il menu scelto è da intendersi per tutto il tavolo
Des itinéraires cenologiques sont disponibles en combinaison avec le menu, tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table



Provenienze carne e pesce / Origines viande et poisson

Manzo / Boeuf : Svizzera / Suisse
Capocollo : Svizzera / Suisse, Italia / Italie
Piccione / Pigeon : Francia / France
Animella / Ris De Veau : Svizzera / Suisse
Trota bianca / Truite Blanche: Svizzera / Suisse
Scampi / Langoustine : Fao 27
King Crab: Fao 27
Triglia / Rouget : Fao 37
San Pietro / San Pierre : Fao 37

Chère(s) Cliente(s) / Cher(s) Client(s), sur simple demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers concernant les ingrédients présents dans nos plats qui seraient susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances. Nos plats étant cuisinés à la minute, nous vous remercions par avance d'une attente éventuelle.

*LES PRIX SONT EN CHF ET TVA INCLUSE

LA **DISPENSA**

