

## *Apéro*

### Rubia Gallega **22.**

Pan con tomate à la Catalane et Cecina de Rubia Gallega

### Arancini au safran **21.**

Citron, fior di latte, roquette, aigre-doux de poivrons rouges (5 pcs)

### Calamaretti croustillants **25.**

Aïoli à l'ail et Pimentón de la Vera

## *Entrées*

### Gravlax de saumon **27.**

Saumon en Gravlax "Label Rouge" d'Ecosse, tarama, guacamole et agrumes, caviar de truite

### Burrata de Genève **24.**

avec tomates datterino confites à l'ail, pesto de basilic et poudre d'olive

### Tartare de thon rouge Balfegó **28. / 38.**

avec gingembre, amandes toastées, jalapeños et tarama

### Le Veau Tonnato **27.**

## *Plats*

### Pesto & Crevettes **34.**

Tagliolini fraîches, crevettes sauvages rôties à l'Espelette et à l'orange, tartare de tomates et pignons

### Poulpe rôti au Chimichurri **34.**

avec tagliolini fraîches au citron confit, sauce à l'encre et vierge de tomates

### Pavé de Skreï rôti **34.**

avec pommes grenaille, calamaretti poêlés, tomates datterino et petits pois

### Coeur de Rumsteak Angus au poivre **46.**

avec mousseline de pommes de terre, asperges vertes, sucrose passée à la flamme et sauce morilles.

### Loup entier rôti **96.** *pour deux personnes*

avec fines pommes boulangères à la bouillabaisse, tomates séchées, olives taggiasche (*quantité limitée chaque service, mieux vaut le réserver en avance !*)

## Pizzas

Notre pâte à pizza, comme notre pain, est faite tous les jours maison au levain puis reposée durant 72 heures.

### Burrata & pesto 24.

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties et basilic frais

### Parmigiana 25.

sauce tomate, mozzarella di Bufala, aubergines confites, tomates multicolores et basilic

### Gigi 24.

sauce tomate, fior di latte, aubergines fumées, courgettes à la menthe et Grana Padano

### Anchois de Cantabrie 25.

sauce tomate, fior di latte, anchois de Cantabrie, câpres, poivrons et olives taggiasche

### Prosciutto di Parma 32.

sauce tomate, fior di latte, prosciutto di Parma, burratina, roquette, tomates confites, copeaux de Grana Padano, huile infusée aux truffes blanches

### Marinara au thon 25.

sauce tomate, ail, piment, oignons rouges, câpres acidulées, olives taggiasche, persil et basilic

### Chèvre frais & artichauts barigoule 25.

sauce tomate, tomates rôties, olives taggiasche, persil et basilic

Nous proposons des alternatives végétariennes ainsi que sans gluten sur demande, n'hésitez pas à faire appel à notre équipe !

\*Burrata (CH), Veau (CH), Boeuf (CH), Prosciutto (IT) Anchois (ESP), Cecina (ESP), Loup (Méditerranée), Poulpe (ESP),

Crevettes & Calamaretti (ARG), Thon (Pacifique)