

Antipasti / Entrées froides

Invito al viaggio in Italia : misto d'antipasti fatti in casa

Invitation au voyage en Italie : assortiment d'antipasti faits maison

*option
végétarienne
min. 2 pers.
par pers.*

21,00 CHF

Sarde fresche marinate alla calabrese

Sardines fraîches marinées à la calabraise

19,00 CHF

Rucola & Grana alla Contadina

Roquette & Grana à la paysanne – champignons, tomates séchées

16,00 CHF

Insalata verde

Salade verte

végétarien

8,00 CHF

Insalata dello Chef

Salade mêlée

végétarien

10,50 CHF

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Arancino Calabrese con fonduta di formaggi misti e castagne

Arancini calabrais aux fromages fondus et châtaignes

19,00 CHF

Fritto di Mare

Calamars et crevettes sauvages en friture légère

26,00 CHF

Polpetta di manzo ai funghi

Boulettes de bœuf mijotées aux champignons

Disponibile en plat principal 6 pces, accompagné de légumes : CHF 39.00

3 pces

22,00 CHF

Polpetta di verdure di Stagione al Pomodoro e Basilico

Délices du potager à la sauce tomate et basilic

*végétarien
3 pces*

19,00 CHF

Paste artigianali / Pâtes artisanales

sauces maison, préparation minute

Paccheri freschi all'aragosta e gamberi

Paccheri frais à la langouste et aux crevettes

39,00 CHF

Linguine fresche, ragù di totano e sbriciolata di tarallo piccante

Linguine fraîches au ragoût de calmar et éclats de taralli épicés

36,00 CHF

Ravioli scarpata di Giggi

Raviolis maison à la tomate confite et mozzarella di bufala, parfum d'origan, câpres, olives et éclats de tomates séchées

*végétarien
sans gluten*

28,00 CHF

Carbonara in raviolo

Raviolis garnis d'une carbonara onctueuse (jaune d'œuf, pecorino, guanciale), accompagnés d'une crème à la truffe et de guanciale rôti croustillant

Pour encore plus de gourmandise : truffe fraîche râpée à la minute (+ CHF 6,00)

29,00 CHF

Risotto al dente dorato ai funghi e salicornia

Risotto al dente au safran, champignons sauvages et salicorne

végétarien

29,00 CHF

Gnocchi ripieni alla Valdostana

Gnocchi cœur de fontina valdôtaine (*fromage italien*), cèpes poêlés, parmesan fondu et éclats de noisette

26,00 CHF

Les classiques du St Paul

Fileja alla 'Nduja e salsiccia al finocchietto, salsa di pomodoro e basilico, grattugiata di caciocavallo Silano

Fileja alla 'nduja, et saucisse fraîche aux graines de fenouil sauvage et caciocavallo de la Sila, sauce tomate, basilic

29,00 CHF

Orecchiette con polpette di manzo e sugo di pomodoro insaporito alle erbe italiane

Orecchiette aux boulettes de viande de bœuf, sauce parfumée aux herbes italiennes

28,00 CHF

Strozzapreti al pesto di pistacchio, guanciale DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano

Strozzapreti au pesto de pistaches, guanciale AOP et copeaux de parmesan reggiano de vacche rosse

32,00 CHF

- Pâtes sans gluten sur demande -

Carne / viandes

Bistecca "alla Fiorentina" / T-Bone de bœuf

Grillé sur l'os à la verticale les premières minutes, comme en Toscane !

La viande doit être tendre et saignante à cœur, et grillée à l'extérieur.

Le T-Bone steak tient son nom de la forme de son os présentant d'un côté le filet et de l'autre l'entrecôte. Nos steaks prélevés à la main sur des bœufs suisses suivent une maturation d'au moins quatre semaines sur l'os. Ce processus particulier de maturation leur confère un goût plein et naturel, d'une remarquable intensité. Ils sont en outre délicieusement tendres et juteux.

min. 900g
min. 2 pers.
par pers.

49,00 CHF

Côte de bœuf / Rubia Gallega

La Rubia Gallega est une viande rare et prisée, issue de bœufs élevés en liberté dans la région verdoyante de la Galice. Elle se distingue par son persillage unique, sa tendreté exceptionnelle, et son goût intense, légèrement beurré. Au Saint-Paul, cette pièce d'exception est grillée et rassie sur l'os pendant 4 semaines, afin de sublimer ses arômes et sa texture.

Disponibilité
limitée

min 900g
min 2 pers.
par pers.

76,00 CHF

Tagliata di Chateaubriand

Chateaubriand de bœuf assaisonné au gros sel

Pièce de viande tendre et fondante taillée dans le filet de bœuf, d'environ 2 à 4 cm (rassie sur os min. 4 semaines)

48,00 CHF

Hamburger gourmet alla calabrese con salsiccia, peperoni e caciocavallo

Hamburger gourmet à la calabraise, avec saucisse, poivrons et caciocavallo

26,00 CHF

Trio del nostro macellaio

Tagliata de chateaubriand, boulettes de boeuf et saucisse aux graines de fenouil sauvage

min. 2 pers.

44,00 CHF

Pays de production des T-bone, filet de bœuf, tagliata : Suisse, Espagne, Agneau : France

Pesce / poissons

Filetto di orata alla piastra con sentori di limone, zenzero e cipolla marinata

Filet de dorade Royale à la plancha, au délicat parfum de citron de Sicile, gingembre et oignon mariné

39,00 CHF

Polipo alla griglia con cime di rapa saltate

Poulpe grillé avec des cime di rapa sautées

les cime di rapa sont des pousses de brocoli-rave, un légume très utilisé dans la cuisine italienne traditionnelle.

39,00 CHF

Origine poissons et fruits de mer : Espagne, Italie, Maroc

Tous nos plats sont préparés à la minute !

Nos viandes & poissons sont accompagnés de légumes de saison et pommes de terre au four

Votre confort, notre priorité !

Nos équipes sont à votre disposition pour toute information concernant les allergènes

Nous adaptons volontiers nos plats à vos régimes alimentaires sur simple demande