

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

Insalata Ciliagina

Roquette fraîche, tomates cerises, mozzarella & Granny Smith

végétarien

16,00 CHF

Pomodorini & Tropea

Tomates cerises DOP da Pachino et l'incomparable oignon rouge de Tropea

végétarien

14,00 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 Stracciatella e polvere di liquirizia

Arancino farci à la 'nduja, stracciatella et poudre de réglisse

19,00 CHF

Fritto di Mare

Calamars et crevettes sauvages en friture légère

26,00 CHF

Polpette di melanzane in salsa di pomodoro e basilico fresco

Délices d'aubergines à la sauce tomate et au basilic frais

*végétarien
3 pces*

22,00 CHF

Paste artigianali / Pâtes artisanales

sauces maison, préparation minute

Paccheri freschi con tentacoli di totano e zeste di limone

Pâtes fraîches aux tentacules de totano (encornet méditerranéen) et zestes de citron

36,00 CHF

Spaghetti all'astice e bisque di crostacei e sbriciolata di tarallo piccante

Spaghetti au homard, bisque de crustacés et éclats de taralli piquants

39,00 CHF

Ravioli Fiori & Foglie

Ravioli farcis à la tomate confite et mozzarella fior di bufala, servis avec une sauce aux tomates fraîches et roquette

*végétarien
sans gluten*

29,00 CHF

Ravioli ripieni di Burrata alla Scarpara

Ravioli à la burrata, servis avec une sauce "alla scarpara" traditionnelle : tomates, ail, pecorino et basilic frais

végétarien

25,00 CHF

Carnaroli al profumo d'arancia con gamberi e granella di pistacchio

Risotto aux gambas sauvages, émulsion à l'orange, éclats de pistache

32,00 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 a vacche rosse

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. 74,00 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

Costata di manzo alla Milanese

Côte de bœuf panée façon milanaise
Dorée au beurre, croustillante à l'extérieur et fondante à cœur. Une version généreuse et gourmande du grand classique

46,00 CHF

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

Pesce / poissons

Filetto di orata alla piastra, con delicato profumo di limone di Sicilia

Filet de dorade Royale à la plancha, délicatement parfumé au citron de Sicile

39,00 CHF

Gran Grigliata di pesce e crostacei

Sélection de poissons et fruits de mer grillés, selon l'arrivage du jour

peut inclure : queue de langouste, gambas, langoustines, crevettes, calamars, seiche, poulpe, dorade, sardines, crabe, vongole, moules, espadon. Une composition généreuse et iodée, à partager

min. 2 pers.
par pers. 54,00 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*