

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 verde

Salade verte

végétarien

8.00 CHF

Insalata dello Chef

Salade mêlée

végétarien

10.50 CHF

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Trilogia di Arancini

'Nduja et Cacio en panure dorée,

Poisson en croûte aux graines variées (sésame, lin, cumin),

Chou vert et Fontina en délicate croûte aux céréales

*option
végétarienne*

21.00 CHF

Fritto di Mare

Calamars et filets d'anchois en friture légère et croustillante

25.00 CHF

Polpetta di Verdura Caserecce

Boulettes d'aubergines et légumes du marché

*végétarien
3 pces*

19.00 CHF

Polpo alla Luciana

Poulpe mijoté à la napolitaine, tomates, câpres, ail et persil

22.00 CHF

Paste artigianali / Pâtes artisanales

sauces maison, préparation minute

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

Paccheri con polpette di manzo e salsa ai funghi, scaglie di Testun di Capra

Paccheri aux boulettes de bœuf et sauce aux champignons, copeaux de Testun de Chèvre

29.00 CHF

Bucatini all'aragosta, delicata bisque di crostacei e granella di pistacchio

Bucatini à la langouste, délicate bisque de crustacés, éclats de pistache

39.00 CHF

Ravioli Fior di Latte, Cacio e Pepe, Rose di Prosciutto Crudo

Raviolis farcis à la mozzarella fior di latte, sauce cacio e pepe, roses de jambon cru

*option
végétarien
sans gluten*

26.00 CHF

Gnocchi alla Scarpara, cremosa burrata Pugliese

Gnocchis à la Scarpara, burrata crémeuse des Pouilles

végétarien

28.00 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

Cordon Bleu di Vitello alla Calabrese

Escalope de veau tendre farcie de fromage fondant et de 'Nduja calabraise, délicatement panée puis dorée à la perfection

49.00 CHF

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

Pesce / poissons

Fileto 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

Gran Grigliata Imperiale di Mare

Une sélection noble de scampi, gamberi, orata et poulpe, délicatement grillés pour exalter la pureté des saveurs marines, sublimée par un filet d'huile d'olive extra vierge

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