

Antipasti

Antipasti « Accademia »	
Antipasti « Accademia »	22.—
Rucola con scaglie di parmigiano Reggiano √	
Roquette aux copeaux de parmigiano Reggiano	15.—
Parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala √	
Parmigiana d'aubergine et mozzarella « di bufala »	24.—
Tartara di tonno rosso con finocchio e barbabietola di chioggia	
Tartare de thon rouge au fenouil et betterave chioggia	28.—
Terrina « della nonna » al fegato d'anatra	
Terrine de campagne « della nonna » au foie gras de canard	25.—
Carpaccio di manzo al pesto di tartufo d'Alba	
Carpaccio de bœuf au pesto de truffe d'Alba	28.—
Tortino tiepido di caprino al miele di tartufo √	
Tarte fine tiède de chèvre au miel de truffe	24.—
Cocotino gratinato in crema di tartufo nero √	
Cocotino gratiné à la crème de truffe	30.—
Minestrone alla moda casalinga √	
Minestrone à la casalinga	18.—

Pasta e risotti

	<i>En entrée</i>	<i>Plat principal</i>
Raviolini ai funghi, crema di Taleggio * √ Raviolini aux champignons, sauce au Taleggio	24.—	32.—
Ravioli di ricotta e spinaci al burro di salvia * √ Ravioles d'épinards et ricotta au beurre de sauge	23.—	30.—
Taglierini in crema di tartufo nero * √ Taglierini à la crème de truffe noire	26.—	35.—
Linguine alle vongole Linguine aux vongole	23.—	30.—
Penne all'arrabbiata √ Penne « all'arrabbiata »	20.—	27.—
Fettuccine con fricassea di calamaretti e gamberi * Fettuccine en fricassée de calamaretti et gambas	24.—	32.—
Strozzapreti al pesto genovese √ Strozzapreti au pesto génois	22.—	28.—
Risotto mantecato allo zafferano con burrata pugliese √ Risotto mantecato au safran et burrata des Pouilles	24.—	32.—

* Pasta fresca della casa / Pâtes fraîches maison

√ Piatto vegetariano / Plats végétariens

Pesci e crostacei

Scaloppa di branzino, salsina ai gamberi e olive Taggiasche Pavé de loup de mer en vierge de gambas et olives Taggiasche	48.—
Filetto di rombo grigliato ai capperi di Pantelleria Filet de turbotin grillé aux câpres de Pantelleria	42.—
Capesante spadellate in salsina saporita Noix de Saint-Jacques poêlées au jus de volaille truffé	44.—
Raviolo aperto con astice, carciofi e pomodori secchi Raviole ouverte de homard aux artichauts et tomates séchées	58.—
Ossobuco di pescatrice arrostito con pancetta e rosmarino Osso buco de lotte rôti à la pancetta et romarin	45.—
Orata reale grigliata al finocchio secco, flambata all'anice (per 2 pers.) Daurade royale grillée au fenouil sec, flambée à l'anis (pour 2 pers.)	45.— / pers.

Carni e pollami

Filetto di manzo spadellato al “vecchio balsamico”, patate fritte piccanti Filet de bœuf poêlé au vieux balsamique, grosses frites pimentées	54.—
Carré d’agnello arrostito al limone di sicilia, tegamino con verdure Carré d’agneau rôti au citron confit de Sicile, cocotte de légumes d’hiver	46.—
Stinco di vitello all gremolata, risotto alla milanese (per 2 pers.) Jarret de veau à la gremolata, risotto à la milanaise (pour 2 pers.)	42.— / pers
Suprema di pollo ripiena ai porcini secchi Suprême de poularde fermière farci aux bolets secs	42.—
Saltimbocca alla romana, salsa al Marsala Saltimbocca « alla romana », jus au Marsala	44.—
Petto di maiale in cottura lenta, purea di patate tartufata Croustillant de poitrine de porc confite, purée truffée	46.—

Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et de France

Dolci

« Crème brûlée » profumata all'amaretto, croccantino piemontese	
Crème brûlée parfumée à l'amaretto, nougatine piemontaise	17.—
Tortino alle arance calabresi, gelato al cioccolato amaro	
Tarte à l'orange de Calabre, glace au chocolat-bitter	17.—
Ananas "pan di zucchero" fresco	
Ananas « bouteille » frais	15.—
Caffé "gourmand" all'italiana	
Café gourmand à l'italienne	17.—

Dolci

Tiramisù

Tiramisu au biscuit cappuccino

17.—

Fondente al cioccolato rinfrescato al mascarpone

Moelleux chocolat rafraîchi à la mascarpone

18.—

Pan perduto alle mele caramellizzate, gelato al fior di latte

Pain perdu aux pommes caramélisées, glace à la fleur de lait

17.—

Sorbetti o gelati ai sapori italiani

Sorbets ou glaces aux saveurs de saison

15.—