

# Antipasti

Antipasti « Accademia » Antipasti « Accademia »	22.—
Rucola con scaglie di parmigiano Reggiano √ Roquette aux copeaux de parmigiano Reggiano	15.—
Insalata capricciosa √ Salade mêlée « capricciosa »	17.—
La caprese √* « Tomate - mozza » all pesto	24.—
Prosciutto San Daniele, focaccia al pomodoro candito Jambon San Daniele, focaccia aux tomates confites	29.—
Carpaccio di manzo in vinaigrette di carciofi profumato al tartufo bianco Carpaccio de bœuf en vinaigrette d'artichaut parfumée à la truffe blanche	28.—
Insalata di polipo ai capperi di Pantelleria e peperoni grigliati Salade de poulpe aux câpres de Pantelleria et poivrons grillés	26.—
Tartara di branzino con avocado e gamberi saltati Tartare de loup de mer à l'avocat et gambas snackée	30.—
Burrata pugliese, bruschetta al pomodoro √ Burrata des Pouilles, bruschetta de tomates	26.—
Vellutata fredda di pomodoro, sorbetto al basilico √ Velouté de tomate glacé, sorbet huile d'olive et basilic	18.—

√ Piatto vegetariano / Plats végétariens

\* Mozzarella di bufala

# Pasta e risotti

	<i>En entrée</i>	<i>Plat principal</i>
Cappellacci di gamberi e zucchine al profumo di foglie di limone *		
Cappellacci de gambas et courgettes parfumées à la feuille de citronnier	24.—	32.—
Ravioli di ricotta e spinaci al burro di salvia * √		
Ravioles d'épinards et ricotta au beurre de sauge	23.—	30.—
Tagliatelle ai carciofi, mozzarella di bufala e pomodorini * √		
Tagliatelle aux artichauts, mozzarella di bufala et tomates olivettes	24.—	32.—
Linguine alle vongole con aglio e prezzemolo		
Linguine aux vongoles à l'ail et persil	23.—	30.—
Penne all'arrabbiata √		
Penne « all'arrabbiata »	19.—	25.—
Fettuccine in fricasea di spada e pomodorini ciliegia *		
Fettuccine en fricassée d'espadon et tomates cherry	23.—	30.—
Rigatoni con melanzane e ricotta salata √		
Rigatoni aux aubergines et ricotta salée d'Enna	22.—	29.—
Risotto ai frutti di mare		
Risotto aux coquillages et fruits de mer	24.—	32.—

\* Pasta fresca della casa / Pâtes fraîches maison

√ Piatto vegetariano / Plats végétariens

# Pesci e crostacei

Branzino grigliato, salsina ai carciofi e pomodorini Grillade de loup de mer en vierge d'artichaut et tomate confite	46.—
Coregone bianco del lago Lemano spadellato in emulsione di levistico Féra du lac Léman poêlée en émulsion de livèche, fricassée de fèves et morilles	42.—
Filetto di sgombro « alla plancia », verdure acidule Filets de maquereau à la plancha et petits légumes acidulés	39.—
Triglia scottata all'olio di basilico, ravioli di verdure grigliate Rouget juste snacké à l'huile de basilic, ravioles de légumes grillés	45.—
Tagliata di pescatrice e gamberi grigliati, bernese al fior di timo Tagliata de lotte et gambas grillées, béarnaise à la fleur de thym	46.—
Filetto di orata arrostito all'olio di finocchio selvatico Filet de daurade rôti à l'huile de fenouil sauvage	42.—

# Carni e pollami

Filetto di manzo nostrano grigliato alla santoreggia Filet de bœuf du pays grillé à la sarriette, tian de légumes	54.—
Carré d'agnello arrostito all'aglio candito e origano selvatico dell'Etna Carré d'agneau rôti à l'ail confit et origan sauvage de l'Etna	44.—
Costata di vitello spadellata al balsamico invecchiato Côte de veau poêlée au vieux balsamique, fricassée de pommes nouvelles et morilles	58.—
Petto di pollo grigliato con olive taggiasche e carciofi Suprême de poularde fermière grillé aux olives taggiasche et artichauts	44.—
Saltimbocca alla romana, spiedino di verdure grigliate Saltimbocca alla romana, brochette de légumes grillés	44.—

Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et de France

# Dolci

Millefoglie ai lamponi e crema di mascarpone	
Mille-feuille framboises en crèmeuse de mascarpone	18.—
Panna cotta alla fragola e balsamico di Modena invecchiato	
Panna cotta à la fraise et vieux balsamique de Modena	16.—
Semifreddo al melone e Moscato d'Asti	
Semifreddo parfumé au melon et Moscato d'Asti	16.—
Caffé « gourmand » all'italiana	
Café gourmand à l'italienne	17.—

# Dolci

Tiramisù

Tiramisu au biscuit cappuccino

17.—

Croccantino ai frutti rossi, spuma di limone

Craquant florentin aux fruits rouges, spuma di limone

15.—

Sfogliatina al cioccolato rinfrescato al rosmarino

Feuille à feuille de chocolat pur Caraïbe rafraîchi au romarin

17.—

Sorbetti o gelati ai sapori italiani

Sorbets ou glaces aux saveurs de saison

15.—