



L'ACCADEMIA

CUCINA ITALIANA

Antipasti

ANTIPASTO MISTO ALL' ITALIANA
SÉLECTION D'ANTIPASTI ITALIEN
SELECTION OF ITALIAN ANTIPASTI
(pour 2 personnes) 57.-

INSALATA DI BARBABIETOLE

SALADE DE BETTERAVE, SUCRINE, MOUSSE GORGONZOLA, NOISETTE ET AMARETTO
BEETROOT SALAD, BABY LETTUCE, GORGONZOLA CHEESE MOUSSE,
HAZELNUTS AND AMARETTO BISCUIT
19.-

CAPONATA SICILIANA

SALADE D'AUBERGINES À LA SICILIENNE ET CÂPRES DE PANTELLERIA
SICILIAN EGGPLANT SALAD WITH PANTELLERIA CAPERS
22.-

BURRATA DI PUGLIA

BURRATA DES POUILLES, CARDON ÉPINEUX AOP DE GENÈVE,
CARPACCIO DE CÉDRAT, JAMBON DE PARME
BURRATA FROM PUGLIA, GENEVA CARDOON AOP, CEDRATE CARPACCIO, PARMA HAM
26.-

CARPACCIO DI MANZO

CARPACCIO DE BŒUF, CONDIMENT TRUFFE NOIRE,
PLEUROTE DE PANICAUT, CHIPS DE PANAI, PECORINO BAROLO
BEEF CARPACCIO, BLACK TRUFFLE RELISH, ERYNGII MUSHROOM,
PARSNIP CHIPS, BAROLO WINE PECORINO
33.-

RÂPÉ DE TRUFFE / BLACK TRUFFLE SHAVING

3g / Prix du marché

VITELLO TONNATO

ROND DE VEAU RÔTI, MAYONNAISE DE THON ET CÂPRES, SUCRINE ET LÉGUMES CROQUANTS
CHILLED VEAL WITH A CREAMY TUNA AND CAPER MAYONNAISE,
BABY LETTUCE AND CRUNCHY VEGETABLES
29.-

BACCALÀ MANTECATO ALLA VICENTINA

CRÉMEUX DE MORUE DU VENETO, OIGNON-FRAMBOISE, POLENTA DU TESSIN SOUFFLÉE
CREAMY COD VENETO STYLE, ONION-RASPBERRY, TICINO PUFFED POLENTA
23.-

INSALATA DI SGOMBRO MARINATO

SALADE DE MAQUEREAU MARINÉ, ORANGE SANGUINE,
POUSSE D'ÉPINARD, PIGNONS DE PIN ET RAISINS SECS
SALAD OF MARINATED MACKEREL, BLOOD ORANGE,
BABY SPINACH, PINE NUTS AND RAISINS
22.-

Soupe

RIBOLLITA TOSCANA

SOUPE TOSCANE DE LÉGUMES D'HIVER, CAVALO NERO,
CANNELLINI, LARD DE COLONNATA
WINTER VEGETABLES TUSCAN MINESTRONE, BLACK RICE,
CANNELLINI BEANS, COLONNATA BACON
20.-

ZUPPA DI ZUCCA

SOUPE DE COURGE, BISCUIT AMARETTO
BUTTERNUT SOUP, AMARETTO BISCUIT
19.-

Paste e risotti

ELICOIDALI CACCIO E PEPE

ELICOIDALI, PECORINO ROMANO ET POIVRE NOIR
ELICOIDALI, PECORINO ROMANO CHEESE & BLACK PEPPER
Entrée 24.- / Plat 32.-

PACCHERO DI GRAGNANO ALLA SORRENTINA

PACCHERO, SAUCE TOMATE, TOMATES CERISES, STRACIATELLA
PACCHERI, TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA
Entrée 24.- / Plat 32.-

CANDELE ALLA VALTELLINESE

CANDELE DE FARINE DE SARRASIN, FROMAGE BITTO,
POMME DE TERRE ET CHOU VERT, SAUGE
BUCKWHEAT FLOUR TAGLIATELLE, BITTO CHEESE, POTATO AND GREEN CABBAGE, SAGE
Entrée 26.- / Plat 34.-

RAVIOLI DEL PLIN

RAVIOLI DEL PLIN FARCI AUX TROIS VIANDES, JUS DE VEAU AU ROMARIN
THREE MEATS RAVIOLI DEL PLIN, ROSEMARY VEAL SAUCE
Entrée 34.- / Plat 42.-
RÂPÉ DE TRUFFE / BLACK TRUFFLE SHAVING
3g / Prix du marché

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, ZAFFERANO E SCAMPI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AU SAFRAN, LANGOUSTINES, POIS GOURMAND
SAFFRON SPAGHETTI ALLA CHITARRA, DUBLIN PRAWNS, SNOW PEAS
Entrée 48.- / Plat 58.-

RISOTTO AI FUNGHI, SPECK D'ANATRA AFFUMICATO, PECORINO AL TARTUFO

RISOTTO DE CHAMPIGNONS FRAIS DE SAISON,
SPECK DE CANARD, PECORINO AUX TRUFFES
FRESH SEASONAL MUSHROOM RISOTTO, DUCK SPECK, TRUFFLE PECORINO
Entrée 30.- / Plat 41.-

GNOCCHI VERDI, CALAMARI, FAGIOLINI

GNOCCHI VERT, RAGOÛT DE CALAMAR AU VERMENTINO DI GALLURA, BETTES RÔTIES
GREEN GNOCCHI, SQUID STEW WITH VERMENTINO DI GALLURA WINE, ROASTED CHARD
Entrée 34.- / Plat 42.-

LASAGNA APERTA CON RAGÙ DI FRUTTI DI MARE, BAGNA CAUDA

LASAGNE OUVERTE AU HOMARD ET FRUITS DE MER, SAUCE BAGNA CAUDA
OPEN LASAGNA WITH LOBSTER AND SEAFOOD, BAGNA CAUDA
71.-

Pesce

SOGLIOLA AL LIMONE

SOLE DE PETIT BATEAU, SAUCE CITRON AUX CÂPRES ET ESTRAGON, CHOUX FLEUR RÔTI
DOVER SOLE, LEMON SAUCE WITH CAPERS AND TARRAGON, ROASTED CAULIFLOWER
Prix du marché

FILETTO DI ROMBO

FILET DE TURBOT RÔTI, ARTICHAUT, FREGOLA SARDA ET JUS AUX PALOURDES
ROASTED TURBOT FILLET, ARTICHOKE, FREGOLA SARDA AND CLAM SAUCE
68.-

POLPO ALLA PIGNATA

RAGOÛT DE POULPE TRADITIONNEL SALENTINA, TOMATE, POMME DE TERRE ET AÏOLI
OCTOPUS STEW FROM SALENTINA, TOMATO, POTATOES AND ALIOLI
56.-

BRANZINO

DOS DE BAR RÔTI, RAGOÛT DE BORLOTTI AUX LÉGUMES D'HIVER
ROASTED SEA BASS, BORLOTTI STEW WITH WINTER VEGETABLES
63.-

Carne e pollame

TAGLIATA DI MANZO

TAGLIATA DE BŒUF ANGUS SUISSE, POMME DE TERRE DOUCE RÔTI AU ROMARIN, ROQUETTE
SWISS ANGUS BEEF TAGLIATA, ROASTED SWEET POTATOES WITH ROSEMARY, ROCKET SALAD
58.-

SUPREMA DI POLLO

SUPRÊME DE POULARDE FERMIÈRE, RACINES OUBLIÉES AU ROMARIN ET SAUCE PEPERONATA
SUPREME OF FREE-RANGE POULARDE, GRILLED VEGETABLES ROOTS AND PEPPERONATA SAUCE
49.-

OSSO BUCO DI VITELLO

OSSO BUCCO DE VEAU, RISOTTO MILANAIS, GREMOLATA
VEAL OSSO BUCCO, MILANESE RISOTTO, GREMOLATA
52.-

PETTO D'ANATRA AL VIN SANTO

MAGRET DE CANARD POËLÉ, SAUCE AU VIN SANTO, CAROTTES GLACÉES AU JUS D'ORANGE
PAN-FRIED DUCK BREAST, VIN SANTO SAUCE, GLAZED CARROTS WITH ORANGE JUICE
50.-

PIATTO VEGETARIANO / PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH

PASTA FATTA IN CASA / PÂTES FAITES MAISON / HOMEMADE PASTA

SU DOMANDA PASTA SENZA GLUTINE / PÂTES SANS GLUTEN SUR DEMANDE / GLUTEN FREE PASTA

PROVENANCE DE NOS POISSONS: ATLANTIQUE FAO 27 / MEDITERRANÉE FAO 37 / HOMARD FAO 21

PROVENANCE DE NOS VIANDES: SUISSE, FRANCE

OUR FISHES COME FROM: ATLANTIC FAO 27 / MEDITERRANEAN FAO 37 / LOBSTER FAO 21

OUR MEATS COME FROM: SWITZERLAND, FRANCE

LE PERSONNEL DE RESTAURATION SE TIENT À DISPOSITION POUR TOUTES LES INFORMATIONS RELATIVES AUX

ALLERGÈNES. THE CATERING STAFF IS AVAILABLE FOR ANY INFORMATION REGARDING ALLERGENS.

SERVICE ET TVA 7.7% INCLUS / SERVICE AND VAT 7.7% INCLUDED

