



L'ACCADEMIA

CUCINA ITALIANA

NOS MENUS

Le plat du jour / Dish of the day	33.-
Entrée et plat / Starter & main course	62.-
Entrée, plat et dessert / Starter, main course & dessert	76.-

(*Plats non compris dans les formules / Dishes not included in the menus)

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, ROQUETTE, VIEUX PARMESAN, BALSAMIQUE
BEEF CARPACCIO, ROCKET SALAD, CURED PARMESAN CHEESE, BALSAMIC VINEGAR
26.-

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.-

SFORMATINO DI SPINACI E PARMIGIANO

FLAN DE PARMESAN AUX ÉPINARDS, FONDUE DE TALEGGIO
PARMESAN FLAN WITH SPINACH, TALEGGIO CHEESE FONDUE
20.-

Soupe

ZUPPA DEL GIORNO

SOUPE DU JOUR, CROÛTONS
DAILY SOUP, CROUTONS
18.-

RIBOLLITA TOSCANA

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

ZUPPA DI ZUCCA

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

Paste e risotti

ELICOIDALI CACIO 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, STRACCIATELLA
PACCHERI, TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA
Entrée 24.- / Plat 32.-

CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI

GRATIN DE CANNELLONI À LA RICOTTA ET ÉPINARD
CANNELLONI GRATIN WITH RICOTTA AND SPINACH
Entrée 25.- / Plat 33.-

* SPAGHETTI ALLA CHITARRA, ZAFFERANO E SCAMPI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AU SAFRAN, LANGOUSTINES, POIS GOURMAND
SAFFRON SPAGHETTI ALLA CHITARRA, DUBLIN PRAWN, 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.-

LASAGNA BOLOGNESE

LASAGNA BOLOGNESE, PORC ET BOEUF
TRADITIONAL BOLOGNESE LASAGNA WITH PORK AND BEEF
43.-

Pesce

OMBLE CHEVALIER

OMBLE CHEVALIER, SAUCE CITRON AU CÂPRES ET ESTRAGON, CHOUX FLEUR RÔTI
OMBLE CHEVALIER, LEMON SAUCE WITH CAPERS AND TARRAGON, ROASTED CAULIFLOWER
45.-

* POLPO ALLA PIGNATA

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

PESCE DEL GIORNO

PÊCHE DU JOUR, RAGOÛT DE BORLOTTI AUX LÉGUMES D'HIVER
CATCH OF THE DAY, BORLOTTI STEW WITH WINTER VEGETABLES
45.-

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 FERMÏÈRE, RACINES OUBLIÉES AU ROMARIN ET SAUCE PEPPERONATA
FREE-RANGE POULTRY BREAST, 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.-

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

