



L'ACCADEMIA

CUCINA ITALIANA

Antipasti e zuppa

ANTIPASTO MISTO ALL' ITALIANA
SÉLECTION D'ANTIPASTI À L'ITALIENNE
SELECTION OF ITALIAN ANTIPASTI
(pour 2 personnes / for 2 people) 57.-

INSALATA PANZANELLA

TOMATES, CONCOMBRE, PAIN DE TOSCANE, VINAIGRETTE ITALIENNE
TOMATOES, CUCUMBER, TUSCAN BREAD, ITALIAN DRESSING
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, TOMATES MULTI-COULEURS ET SÉCHÉES,
PESTO AUX PIGNONS DE PIN
BURRATA FROM PUGLIA, FRESH RAINBOW & SUN DRIED TOMATOES,
PINE NUTS PESTO
26.-

GAMBERO VIOLA, MANDORLE E LIMONE

CREVETTES VIOLETTES MARINÉES, LAIT D'AMANDE, GLACE AU CITRON
ET AMANDES TORRÉFIÉES, FLEURS DE COURGETTE FARCIES À LA RICOTTA
MARINATED PURPLE SHRIMP, ALMOND MILK, LEMON ICE CREAM AND ROASTED
ALMONDS, ZUCCHINI FLOWER STUFFED WITH RICOTTA
30.-

TONNO ALLA PIASTRA

THON SNACKÉ, CONSOMMÉ FROID DE PASTÈQUE ET MENTHE, OLIVES
TAGGIASCHE, SAUCE VIERGE À L'ITALIENNE, STRACCIATELLA DI BUFALA,
CROUSTILLANT DE TARALLO NAPOLITAIN
SNACKED TUNA, WATERMELON AND MINT COLD CONSOMMÉ,
TAGGIASCHE OLIVES, ITALIAN VIRGIN SAUCE, STRACCIATELLA DI BUFALA,
CRISPY NEAPOLITAN TARALLO
28.-

CARPACCIO DI MANZO

CARPACCIO DE BŒUF SUISSE, RICOTTA À LA TRUFFE, PICKLE D'OIGNON ROUGE,
NOISETTE, ROQUETTE, PECORINO ET BRESAOLA
BEEF CARPACCIO, TRUFFLE RICOTTA, RED ONION PICKLE, HAZELNUT, ARUGULA,
PECORINO AND BRESAOLA
29.-

VITELLO TONNATO

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

ZUPPA DEL GIORNO

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

NOS MENUS DU MIDI

Du lundi au vendredi / From Monday to Friday

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

Paste e risotti

PACCHERO DI GRAGNANO ALLA SORRENTINA
PACCHERO, SAUCE TOMATE, TOMATES CERISES, STRACCIATELLA
PACCHERI, TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA
Entrée 24.- / Plat 32.-

RAVIOLI CARBONARA

RAVIOLES FARCIES À LA «CARBONARA», GUANCIALE,
TRUFFE FRAÎCHE D'ÉTÉ RÂPÉE
RAVIOLI STUFFED "CARBONARA STYLE", GUANCIALE,
GRATED FRESH SUMMER TRUFFLE
44.-

RAVIOLI DEL PLIN

RAVIOLIS DEL PLIN FARCIS AUX TROIS VIANDES, JUS DE VEAU AU ROMARIN
THREE MEATS RAVIOLI DEL PLIN, ROSEMARY VEAL SAUCE
Entrée 34.- / Plat 42.-

LINGUINI ALLO SCOGLIO

CALAMARATA AUX FRUITS DE MER ET TOMATES FRAÎCHES
SEA FOOD CALAMARATA, FRESH TOMATOES
Entrée 34.- / Plat 42.-

RISOTTO AI CARCIOFI

RISOTTO D'ARTICHAUTS ET PETITS VIOLETS FRITS, SAUCISSE, NOISETTES
RISOTTO AND FRIED PURPLE ARTICHOKEs, PORK SAUSAGE, HAZELNUTS
Entrée 28.- / Plat 36.-

PASTA MISTA NAPOLETANA

PÂTES À LA NAPOLITAINNE, RAGOÛT DE ROUGET DES ROCHES SAFRANÉ,
BASILIC ET STRACCIATELLA
PASTAS FROM NAPOLI, RED MULLET RAGOUT WITH SAFFRON,
BASIL AND STRACCIATELLA
51.-

LASAGNA BOLOGNESE

LASAGNE TRADITIONELLE À LA BOLOGNAISE, PORC ET BŒUF
TRADITIONAL BOLOGNESE LASAGNA WITH PORK AND BEEF
39.-

Pesce

TRIGLIA

ROUGET GRILLÉ ET EN BRANDADE À LA FLEUR D'ORANGER,
TEXTURE DE LÉGUMES D'ÉTÉ CRAQUANTS, JUS RELEVÉ À LAÏOLI
GRILLED AND ORANGE BLOSSOM BRANDADE RED MULLET,
CRUNCHY SUMMER VEGETABLES TEXTURE, LIGHT AIOILI SAUCE
56.-

PESCE DEL GIORNO

PÊCHE DU JOUR À L'UNILATÉRAL, POËLÉE DE COURGETTES ET FENOUILS CROQUANTS,
FIGUES RÔTIÉS, ÉMULSION DE PALOURDE
UNILATERAL COOKED CATCH OF THE DAY, PAN-FRIED CRUNCHY ZUCCHINI
AND FENNEL, ROASTED FIGS, CLAM'S EMULSION
45.-

TRANCIO DI BRANZINO

FILET DE LOUP, CRÈME DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON, CAPONATA
NAPOLITAINNE, RÉDUCTION DE CRUSTACÉS, PISTACHES
SEA BASS FILLET, OLIVE OIL & LEMON POTATO CREAM, NEAPOLITAN CAPONATA,
SHELLFISH REDUCTION, PISTACHIOS
56.-

Carne

TAGLIATA DI MANZO

TAGLIATA DE BŒUF ANGUS SUISSE, AUBERGINE PARMIGIANA
SWISS ANGUS BEEF TAGLIATA, EGGPLANT PARMIGIANA
58.-

IL MAIALINO DELLE ALPI

ÉCHINE DE PORCELET DES ALPES À LA PLANCHA, POËLÉE DE CHANTERELLES,
SAUCE À LA 'NDUJA DE CALABRE ET MOULES DE BOUCHOT
GRILLED ALPINE PORK SPARE RIB, PAN-FRIED CHANTERELLES,
CALABRIAN 'NDUJA SAUCE AND BOUCHOT MUSSELS
46.-

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

LES ASSIETTES SIGNATURES DE NOTRE CHEF GENNARO CUMMARO
SIGNATURE DISHES FROM OUR CHEF GENNARO CUMMARO

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS : VEAU, BŒUF, PORC SUISSE, POISSONS : FAO37, FAO27 ET FAO57

OUR MEATS AND FISH COME FROM: VEAL, BEEF, PORK: SWITZERLAND, FISH: FAO37, FAO27 ET FAO57

LE PERSONNEL DE RESTAURATION SE TIENT À DISPOSITION POUR TOUTES LES INFORMATIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES
OUR TEAM IS AVAILABLE FOR ANY INQUIRIES REGARDING ALLERGY AND FOOD RESTRICTION.

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

