



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
BURRATA DES POUILLES, CIME DI RAPA TIÈDE, MOSTARDA DE POIRE
BURRATA FROM PUGLIA, WARM CIME DI RAPA, PEAR MOSTARDA
30.-

CARPACCIO DI MANZO
CARPACCIO DE BŒUF, CONDIMENT TRUFFE NOIRE, CÊPES, CHIPS DE PANAIS, PECORINO BAROLO
BEEF CARPACCIO, BLACK TRUFFLE RELISH, CEPES, PARSNIP CHIPS, BAROLO WINE PECORINO
33.-
RÂPÉ DE TRUFFE / BLACK TRUFFLE SHAVING
3g / 15.-

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.-

TARTARE DI TONNO D'INVERNO
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE, CÂPRES DE PANTELLERIA, CITRON CONFIT,
PIGNONS DE PIN, RADIS RED-BLUE AND GREEN, ORIGAN, HUILE D'OLIVE
MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA, PANTELLERIA CAPERS, CANDIED LEMON,
PINE NUTS, RED-BLUE AND GREEN RADISH, OREGANO AND OLIVE OIL
Entrée 31.- / Plat 42.-

INSALATA DI POLPO CON RADICCHIO
POULPE GRILLÉ, CHICORÉE ROUGE DE TRÉVIS TARDIF AU VINAIGRE BALSAMIC,
BORLOTTI, MINI ROQUETTE, NOIX
GRILLED OCTOPUS, TREVIS RED RADICCHIO WITH BALSAMIC VINEGAR,
BORLOTTI, MINI ARUGULA, WALNUTS
Entrée 33.- / Plat 51.-

Soupe

MINISTRONE RISO VENERE
MINISTRONE DE LÉGUMES ET RIZ VÉNÉRÉ, BOUILLON DE POULET, PESTO
VEGETABLE MINISTRONE, BLACK RICE, CHICKEN BROTH, PESTO
22.-

ZUPPA DI ZUCCA
SOUPE DE COURGE, BISCUIT AMARETTO
BUTTERNUT SOUP, AMARETTO BISCUIT
20.-

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, STRACIATELLA
Entrée 24.- / Plat 32.-

CANDELE FRESCHE FARCITE ALLA CASTAGNA
CANDELE FARCIE À LA CHÂTAIGNE ET FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS,
TROMPETTES, BEURRE DE SAUGE
CANDELE STUFFED WITH CHESTNUT AND FRESH GOAT CHEESE,
TRUMPET MUSHROOMS, SAGE BUTTER
Entrée 36.- / Plat 44.-

RAVIOLI DEL PLIN
RAVIOLI DEL PLIN FARCIS 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 / 15.-

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, ZAFFERANO E VONGOLE
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AU SAFRAN, PALOURDES DE CHIOGGIA
SAFFRON SPAGHETTI ALLA CHITARRA, CHIOGGIA CLAMS
Entrée 30.- / Plat 41.-

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 38.- / Plat 41.-

GNOCCHI CON RAGÙ D'AGNELLO, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCA
GNOCCHI MAISON, RAGOÛT MINUTE D'AGNEAU, CÂPRE ET OLIVE TAGGIASCHES
HOME-MADE GNOCCHI, RAGOUT MINUTE OF LAMB, CAPERS AND TAGGIASCA OLIVES
Entrée 34.- / Plat 42.-

LASAGNA APERTA CON ASTICE, RAG DI PESCE E BAGNA CAUDA
LASAGNE OUVERTE AU HOMARD, FRUITS DE MER ET BAGNA CAUDA
OPEN LASAGNA WITH LOBSTER, SEAFOOD AND BAGNA CAUDA
71.-

Pesce

FILETTO DI SOGLIOLA
FILET DE SOLE SAUVAGE STYLE CACCIUCCO, POMME SAFRAN, FENOUIL ET AMANDE
CACCIUCCO STYLE WILD SOLE FILLET, SAFFRON POTATO, FENNEL AND ALMOND
65.-

FILETTO DI ROMBO
FILET DE TURBOT RÔTI, PURÉE DE PANAIS, RACINE DE PERSIL, JUS TERRE ET MER
AUX PALOURDES
ROASTED TURBOT FILLET, PARSNIP PURÉE, PARSLEY ROOT, CHICKEN-CLAMS JUICE
65.-

POLPO GRIGLIATO
POULPE GRILLÉ, SAUCE ARRABIATA, POMME DE TERRE ÉCRASÉE CITRON-PERSIL
GRILLED OCTOPUS, ARRABIATA SAUCE, LEMON-PARSLEY CRUSHED POTATO
51.-

BRANZINO
DOS DE BAR À LA PLANCHA, CÊLERI RAVE RÔTI, AIOLI AU SAFRAN, COURGETTE TROMPETTE
SEA BASS A LA PLANCHA, ROASTED CELERIAC, SAFFRON AIOLI, ZUCCHINI TROMBETTA
63.-

Carne e pollame

TAGLIATA DI MANZO
TAGLIATA DE BŒUF ANGUS SUISSE, CAROTTES GLACÉES AU JUS D'ORANGE,
GNOCCHI À LA ROMANA
SWISS ANGUS BEEF TAGLIATA, GLAZED CARROTS WITH ORANGE JUICE,
GNOCCHI A LA ROMANA
58.-

SUPREMA DI POLLO
SUPRÊME DE POULARDE FERMIÈRE, RACINES OUBLIÉES AU ROMARIN ET SAUCE PEPERONATA
SUPREME OF FREE-RANGE POULARDE, GRILLED VEGETABLES ROOTS AND PEPERONATA SAUCE
46.-

OSSO BUCO DI VITELLO
OSSO BUCCO DE VEAU, RISOTTO MILANAIS, GREMOLATA
VEAL OSSO BUCCO, MILANESE RISOTTO, GREMOLATA
49.-

COSTOLETTA DI MAIALE
CÔTE PREMIÈRE DE PORC SUISSE POËLÉE, ENDIVE BRAISÉE, JUS AU S. GIOVESE
PAN-FRIED SWISS PORK PRIME RIB, BRAISED ENDIVE, S. GIOVESE JUS
45.-

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: PACIFIQUE: THON, LOTTE / FRANCE: SOLE / ITALIE: VONGOLE, GAMBAS, MOULES
ESPAGNE: BAR, POULPE - PROVENANCE DE NOS VIANDES: SUISSE: BŒUF, VEAU, POULARDE

OUR FISHES COME FROM: PACIFIC: TUNA, MONKFISH / FRANCE: SOLE / ITALIE: VONGOLE, RED KING PRAWNS,
MUSSELS / SPAIN: SEA BASS, OCTOPUS - OUR MEATS COME FROM: SWITZERLAND: BEEF, POULTRY, VEAL

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