



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

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, ROQUETTE, VIEUX PARMESAN, BALSAMIQUE
BEEF CARPACCIO, ROCKET SALAD, CURED PARMESAN CHEESE, BALSAMIC VINEGAR
29.-

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 PANTALLERIA, 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.-

* POLENTA ROSA DEL TICINO

POLENTA ROUGE DU TESSIN CRÉMEUSE, RAGOÛT DE SAUCISSE CALABRAISE ET TALEGGIO
CREAMY TICINO RED POLENTA, CALABRIAN SAUSAGE RAGOUT, TALEGGIO CHEESE
23.-

Soupe

ZUPPA DEL GIORNO
SOUPE DU JOUR, CROÛTONS
DAILY SOUP, CROUTONS
18.-

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

CONCHIGLIONI

CONCHIGLIONI FARCIS AUBERGINE VIOLETTE ET BURRATA, SAUCE TOMATE
CONCHIGLIONI STUFFED WITH PURPLE EGGPLANT AND BURRATA, TOMATO SAUCE
Entrée 24.- / Plat 32.-

LINGUINE ALLE VONGOLE

LINGUINE, PALOURDES DE CHIOGGIA
LINGUINI, CHIOGGIA CLAMS
Entrée 28.- / Plat 38.-

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.-

RISOTTO DI BARBABIETOLA

RISOTTO DE BETTERAVE AU TALEGIO
BEETROOT RISOTTO WITH TALEGIO CHEESE
Entrée 26.- / Plat 35.-

LASAGNA BOLOGNESE

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

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

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

Pesce

OMBLE CHEVALIER
OMBLE CHEVALIER STYLE CACCIUCCO, POMME SAFRAN, FENOUIL ET AMANDE
OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE, SAFFRON POTATO, FENNEL AND ALMOND
45.-

* POLPO GRIGLIATO

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

PESCE DEL GIORNO

POISSON DE LA PÊCHE DU JOUR, CÈLERI RAVE RÔTI, AIOLI AU SAFRAN, COURGETTE TROMPETTE
CATCH OF THE DAY, ROASTED CELERIAC, SAFFRON AIOLI, ZUCCHINI TROMBETTA
45.-

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 FERMÈRE, 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.-

Dessert

BONET PIEMONTESE ALL'AMARETTO E SALSA AL CARMELLO
BONET PIEMONTAIS À L'AMARETTO ET SAUCE CARAMEL
BONET PIEMONTESE WITH AMARETTO AND CARMEL SAUCE
18.-

PANNA COTTA AL LATTE DI MANDORLA E CLEMENTINE
PANNA COTTA AU LAIT D'AMANDE, CLÉMENTINE ET CROÛTONS ÉPICÉS
PANNA COTTA WITH ALMOND MILK, CLEMENTINE AND SPICY CROUTONS
16.-

TIRAMISU ACCADEMIA

TIRAMISU AU BISCUIT CAPPUCCINO
TRADITIONAL TIRAMISU
16.-

BABBA E GRAPPA

BABA A LA GRAPPA ET FRUITS DE SAISON
BABA A LA GRAPPA AND SEASONAL FRUITS
18.-

GELATO E SORBETTI (PALLINA)

GLACE OU SORBET (BOULE) / ICE CREAM OR SORBET (SCOOP)
VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, FRAISE, FRAMBOISE, CITRON,
PASSION NOIX DE COCO
VANILLA, COFFEE, CHOCOLATE, PISTACHIO, STRAWBERRY,
RASPBERRY, LEMON, PASSION FRUIT, COCONUT
7.-