

La Closerie by Angelo,

Vous présente sa

...Carte d'été...

APÉRITIF

Focaccia au romarin (18.-), avec bresaola ou charcuterie (26.-)

ENTRÉES

Vitello tonnato

Veau rôti aux herbes, sauce émulsionnée au Thon, selon la tradition 29.-

Gaspacho

De tomates jaunes, fleur de courgette farcie aux légumes, straccetti di bufala 25.-

Poulpe de roche

Poivrons rôties, 'Nduja, amandes torréfiées 27.-

Fraîcheur de la Mer

Thon rouge mi-cuit, Salade croquante, jardinière de légumes, mousse à la tomate 29.-

PÂTES ET RISOTTO

Spaghetti Verrigni au Homard

Tomates del Piennolo, parfumées au basilic. 58.-

Maccheroncini

Aux courgettes, Vongole et Bottarga de Sardaigne. 30.-

Cannelloni

Farcis aux Artichauts, Ricotta et Marjolaine, 35.-

Risotto Cacio & Pepe

Tartare di gambero rosso parfumé au citron d'Amalfi. 37.-

VIANDES

Côtelettes de Porcelet

Sauce BBQ maison, pak choï grillé, crumble d'oignons 39.-

Filet de Veau Suisse,

Fèves et Chanterelles sautées à la Marjolaine. 55.-

POISSONS

Filet de Trurbot,

Friarelli di Campo, Cannellini et Couteaux de mer à la Sauge. 50.-

Pavé de Bar

Duo d'artichauts, émulsion aux Herbes 44.-

LES PLATS À PARTAGER

Poissons selon arrivage

Sélections du boucher

EN ACCOMPAGNEMENT DE VOS PLATS...

* Pomme Purée à l'huile d'olive. 10.-

* Pommes de Terre sautées au romarin. 10.-

* Panaché de légumes de Saison. 10.-

* Salade sucrine. 10.-

LES PIZZAS

Notre pâte à Pizza est élaborée avec minutie, composée d'un mélange de farines moulues à la pierre selon la tradition et nourrie d'un Levain Maison entretenu par nos soins

Mozzarella

Mozzarella fior di latte, tomates confites, Mozzarella Nodini et pousses de basilic. -.23

Légumes et burrata

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, légumes grillés, burrata,.- 28

Salentina

Mozzarella fior di latte, sauce de tomates jaunes, Capocollo di Martina Franca, Mozzarella Nodini. 30.-

Boscaiola

Focaccia, ricotta, chanterelles, jambon cuit « rôtie aux herbes » et truffe d'été 33.-

Focaccia aux herbes

Seule, pour l'apéritif ou encore à la place du pain 18.-

Ou avec son assiette de Charcuterie ou Bresaola 26.-

Menu « Découverte »

4 entrées à se partager,

Assorties sur l'instant par le Chef

1 Plat au choix parmi :

Côtelettes de Porcelet

Sauce BBQ maison, pak choï grillé, crumble d'oignons

Ou

Pavé de Bar

Duo d'artichauts , émulsion aux Herbes

Le Dessert du Jour

*Minimum de 2 personnes, au prix de **76.-chf/pers.***

Nos prix sont en Chf et TTC,