



La Closerie

Officina della Cucina del Sud,
Salento & Co.

Entrées

Calamaretti... 28.-CHF
Grillés, purée de fèves et chicorée sautée

Effilochée de Crabe... 30.-CHF
Émulsion de crustacés, Croustillant de crabe mou

Poulpe grillés... 32.-CHF
Cime di Rapa et Burrata

Polpette à notre façon... 27.-CHF
Veau, épinard et Ricotta

Velouté de Canellini... 19.-CHF (PV)
Et sa Bruschetta di Capo Collo Di Martina Franca

Pasta & Risotto

Spaghettoni aux Oursins 39.-CHF

Orecchiette 28.-CHF (V)
Et Cime di Rapa

Tortelli farcis 32.-CHF
Aux joues de Bœuf, crème de Pecorino Sardo

Tagliolini... 29.-CHF (PV)
Aux artichauts et Bottarga

Risotto... 32.-CHF (PV)
Aux Agrumes, Kumquats confits, Crevettes rouges de Sicile (« Mazara del Vallo »)

en Accompagnement de vos plats (V)

Pomme purée à l'huile d'olive E.V.O. 8.-CHF

Pommes de terre sautées aux herbes 5.-CHF

Légumes de Saison 8.-CHF

Salade mêlée 12.-CHF

Artichauts sautés 14.-CHF

Poissons

Homard... 62.-CHF
*Et Artichauts à la romaine,
Jus émulsionné à l'huile d'olive E.V.O.*

Filet de Loup... 38.-CHF
Ragoût de Lentilles et couteaux, Écume de coquillages

Cabillaud... 38.-CHF
Puntarella sautée et croquante, en « Bagna Cauda »

Viandes

Entrecôte rassie grillée... 44.-CHF
*Trévisane Tardive au vieux balsamique,
Raisins secs et câpres de Pantelleria*

Suprême de Pintade Fermier 32.-CHF
*Farci aux légumes et marjolaine,
Ragoût de Cardons et Truffe noire*

Filet de Veau... 48.-CHF
*Purée aux Noisettes du piémont, Champignons des bois
et son jus Corsé*

Pizza

Mozzarella... 18.-CHF
Fiore di Latte, tomates del Salento et basilic

Culatello di Zibello... 28.-CHF
Et Burrata

Jambon cuit « Truffé » et Taleggio 29.-CHF

Cime di Rapa et N'duja 24.-CHF

Focaccia... 28.-CHF
Aux Calamaretti grillés, Anchois de Sciacca et Puntarella
(PV)- Possible en version Végétarien
(V)- Végétarien

Entre Terre et Mer, La culture du PARTAGE a toujours été dans nos traditions.
Nous vous invitons à faire ce voyage culinaire lors d'un

MENU DECOUVERTE...

5 entrées à partager, assorties par le Chef

1 plat au choix : Pintade, Cabillaud ou Orecchiette,

1 Dessert du jour.

Prix par personne : **72.-CHF**

Le PAIN : 2Chf/ table

Notre pain est fait Maison et la qualité nécessite du temps ;
Conscient de sa valeur au travers des traditions, La Closerie
participe au travers de votre effort à soutenir une bonne cause.
Nous reversons la recette du pain aux associations pour le bien-être
des enfants défavorisés.

Si vous ne désirez pas participer, merci de nous le signaler lors de
la commande.

Notre personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement en cas d'ALLERGIES ou INTOLERANCES alimentaires