

**EN APÉRITIF**

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

**ANTIPASTI**

	<b>Le Vitello tonnato</b> , l'authentique	29.-
	<b>Cromesquis de Bœuf</b> en cassolette de petits pois et morilles, émulsion de pecorino	25.-
✓	<b>Sauté d'Asperges vertes et blanches</b> , jaune d'œuf croustillant, aioli au persil	23.-
	<b>Thon rouge mariné</b> en sauce yuzu ponzu, mousseline d'avocat, concombres et oignons rouges en pickles, fruit de la passion	27.-
✓	<b>Salade de rampon</b> , crudité d'artichaut et fenouil, vinaigrette au citron, copeaux de parmesan	25.-

**PASTE E RISOTTI**

	<b>Spaghetti Homard</b> , Tomates del Piennolo, parfumées au basilic	58.-
	<b>Paccheri Mare e Monti</b> : tomate fraîches, calamaretti, crevettes, poulpe, fèves, champignons de saison parfumés au basilic	38.-
	<b>Culurgiones</b> : Raviole typique de Sardaigne farcis à la pomme de terre, menthe et pecorino, ragoût de petits pois et Guanciale	36.-
	<b>Tagliolini</b> aux asperges vertes et moules, poudre de citron noir	33.-
	<b>Risotto Carnaroli cascina Veneria</b> aux Artichauts, Pesto d'Orties, Bottarga de mullet de Sardaigne	30.-

**VIANDES**

	<b>Filet de Veau</b> cuit à basse température, sauté de fèves et morilles, jus au poivre	52.-
	<b>Cochon de lait rôti</b> , carpione de légumes printaniers, jus corsé au vin rouge	48.-

**POISSONS**

	<b>Friture de Paranza</b> : Calamaretti, crevettes, poulpe et petit poisson du moment, mayonnaise au piment, salade sucrine et tomates	<b>Plat</b> : 48.-chf – <b>Entrée</b> : 28.-chf
	<b>Tagliata de Thon rouge</b> , scarole à la napolitaine, gremolata aux agrumes	46.-
	<b>Pavé de Bar</b> cuit sur peau, méli-mélo d'asperges et petits pois, émulsion de Vongole	50.-

**LES GARNITURES (au choix) 10.-** la portion

Mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive, Pomme de terre rôties au four,  
Légumes de saison, salade sucrine

**À PARTAGER** (2pers. minimum, prix pour 2 personnes)

<b>Le Bar entier rôti</b> (cuisson 30min), mousseline de pomme de terre et panaché de légumes du moment	130.-
<b>Le T-Bone de Bœuf</b> , pommes sautées aux herbes et salade mêlée	160.-

**Sur réservation :** Homard bleu de Bretagne, minimum 1kg (prix selon marché)

**LES PIZZA D'AUTEUR...**

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



<b>MOZZARELLA</b> Base tomate, Fior di latte, pomodorini confites et Nodini di Mozzarella, basilic frais	23.-
<b>SALENTINA</b> Base Fior di latte, crème de tomates jaunes, Capocollo di Martina Franca e pomodorini, Nodini di Mozzarella.	30.-
<b>LA PRIMAVERILE</b> Crème d'Asperges vertes, Fior di latte, pointes d'asperges grillées, pancetta arrotolata, ricotta de chèvre au poivre	33.-
<b>LA COSTIERA</b> Base sauce tomate, crevettes et calamaretti grillés, artichauts confits, fèves et olives Taggiasche	35.-

**LES DESSERTS**

Nos pâtisseries sont faites maison et tous les jours

**Le chariot de desserts 14.-/pers.**

**Les glaces et sorbets artisanaux, demandez nos parfums ! 5.-/boule**

Nos prix s'entendent TTC, service compris.

**Notre personnel de salle se tient à disposition pour vous informer sur les allergènes**

**La Closerie, c'est aussi 25 ans d'Expériences en  
SERVICE TRAITEUR,**  
« sur mesure » et pour tous vos évènements, privés ou d'affaires

Merci de vous renseigner auprès du personnel !  
Retrouvez notre actualité sur notre site [www.lacloserie.ch](http://www.lacloserie.ch) et sur les réseaux sociaux !

