

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

ENTRÉES

Friture de Calamars et Crevettes rouges de Sicile,

Émulsion au citron Yuzu 25.-

Gaspacho d'Andalousie,

Burrata des Pouilles, fraîcheur de légumes croquants 23.-

Tartare de Thon rouge de méditerranée,

Rhubarbe, fraises et saladine d'oseille 26.-

Vitello Tonnato,

L'authentique Vitello Tonnato, pickles et fleurs de capres 29.-

PÂTES ET RISOTTO

Spaghetti Verrigni au homard

Tomates del Piennolo, parfumées au basilic 58.-

Agnolottini del plin

Farcis au fromage Raschera, asperges vertes et morilles, fondue de vieux Parmesan 32.-

Mezze maniche mare e monti

Fruits de mer et crustacés, chanterelles et tomates multicolores 30.-

Lasagnetta alla Genovese,

Lasagnes gratinées à la minute, bœuf confit aux oignons, selon la tradition Napolitaine 32.-

Risotto à l'ail des ours,

Citrons confits, quenelle de caviar Osciètre 39.-

VIANDES

Poitrine de Cochon confite,

Scarole à la napolitaine et lampascioni 49.-

Entrecôte de bœuf (maturée 4 semaines)

Asperges vertes, mousseline de pomme de terre vitelotte, jus au poivre noir 56.-

POISSONS

Filets de Rouget en papillon,

Caviar d'aubergine fumées, consommé de tomate infusé à la liveche 40.-

Pavé de bar cuit sur peau,

Petits pois au basilic, émulsion de coques 50.-

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.-*

* *Salade de Puntarelle et copeaux de Parmesan 16.-*
(vinaigrette aux Anchois ou Huile d'olive et citron)

* *Sauté d'Artichauts 16.-*

LA PIZZA

La Closerie
By Angelo

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

Base Fior di latte, tomate, pomodorini confites et Nodini di Mozzarella, basilic 23.-

Mortadella e pistacchio,

Base focaccia, provola fumé, mortadella, burrata et pistache 28.-

Salentina,

Base Fior di latte, crème de tomates jaunes, Capocollo di Martina Franca e pomodorini, Nodini di Mozzarella. 30.-

Napoli,

L'Autentica Napoli, base de tomate, Fior di latte, crème d'ail doux, anchois de Menaïca et origan des montagnes 28.-

Focaccia au romarin

Pour l'apéritif ou encore à la place du pain 18.-

Ou avec de la Charcuterie ou de la Bresaola 26.-

LES DESSERTS : Demandez notre chariot de desserts maison,
il y en a pour tous les goûts et envies !

Menu « DÉCOUVERTE »

4 entrées à se partager,

Assorties sur l'instant par le Chef,

1 Plat au choix parmi :

** Poitrine de Cochon confite,*

Scarole à la napolitaine et lampascioni OU

** Filets de Rouget en papillon,*

Caviar d'aubergine fumées, consommé de tomate infusé à la liveche

Le Dessert du Jour

Minimum de 2 personnes, au prix de 78 Chf/pers.

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

La Closerie, c'est aussi **25 ans d'Expérience en SERVICE TRAITEUR**,
sur mesure et pour tous vos événements, privés ou d'affaires - Merci de vous renseigner auprès du personnel !

Nos prix sont en Chf et TTC