

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

## ENTRÉES

**Calamaretti grillés,**

Sauce épicée à l'encre de seiche et son Arancino 26.-

**Salade de tomates,**

Concombre, Fior di Latte et jeunes pousses de salades de notre jardin 24.-

**Tacos de blé,**

Guacamole, crevettes au piment vert et straciatella et son shot de gaspacho 25.-

**Vitello Tonnato,**

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

**Parmigiana estivale,**

Aubergine grillée, tomate, burrata, gratinée à la minute et granité au basilic 23.-

## PÂTES ET RISOTTO

**Spaghetti Verrigni au homard**

Tomates del Piennolo, parfumées au basilic 58.-

**Bottoni de brandade de cabillaud**

parfumés au thym citronné, beurre fumé et caviar Sevruga by Monarq 40.-

**Tagliatelle maison,**

ragoût blanc et crème de chèvre au Safran 35.-

**Soquadri,**

mijoté de poulpe, olives et poivrons, légèrement pimenté 36.-

**Risotto Portofino,**

crème de basilic, Burrata, pignons de pin et tomates confites multicolores 33.-

## VIANDES

**L-Bone de Boeuf suisse rassi 4 semaines,**

salade sucrine et pommes rôties 59.-

**Râble de Lapin façon Porchetta,**

Légumes à la Toscane 40.-

**Filet de Veau suisse cuit à basse température,**

mousseline de céleri à la noisette du Piémont, sauté de fèves et chanterelles 56.-

## POISSONS

**Méli-mélo de poissons grillés,**

crevettes rouges de Sicile, calamars, scampi et pêche du jour, jeunes pousses de salade 59.-

**Pavé de bar**

cuit sur peau, mousseline et carpaccio de courgettes, vierge de tomates et citrons confits

50.-

## Les plats à partager

Poissons selon arrivage

Sélection de la Boucherie du Molard

## Accompagnement de vos plats...

\* Pomme Purée à l'huile d'olive 10.-

\* Pommes de Terre sautées aux herbes 10.-

\* Panaché de légumes de Saison 12.-

\* Salade sucrine 10.-

\* Sauté d'Artichauts 25.-

## LA PIZZA

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.-

### **Costa Smeralda,**

Base Pesto, Fior di latte, Ventrèche de Thon confite, Datterino fraîche et bottarga 33.-

### **Salentina,**

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

### **Trinacria,**

Caviar d'aubergines, Fior di latte, crevettes rouges de Sicile crues et ricotta salée 28.-

### **S.P.Q.R.**

base focaccia, provola fumée, porchetta et coulis de poivrons 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 :

*\* Râble de Lapin façon Porchetta, Légumes à la Toscane ou*

*\* Pavé de bar cuit sur peau, mousseline et carpaccio de courgettes, vierge de tomates et citrons confits*

*OU \* Risotto Portofino, crème de basilic, Burrata, pignons de pin et tomates confites multicolores*

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*