

**EN APÉRITIF**

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

**ANTIPASTI**

*L'Authentique Vitello tonnato* 27.-

**Artichauts à la Giudìa**, salsa verde et anchois du cantabrico 26.-

**La Parmigiana** d'aubergines 24.-

**Salade Puntarelle** alla Romana 21.-

**Sauté de Calamaretti** alla ligure (olives Taggiasche, tomates confites et câpres, légèrement relevé) 25.-

**Velouté de topinambours**, tombée de Cèpes, noisette du piémont 23.-

**PASTE E RISOTTI**

**Casarecce aux cèpes** et marjolaine 32.- ✓

**Linguine alle Vongole** et Botarga de Sardaigne 34.-

**Spaghetti Cacio e Pepe** 28.- ✓

**Spaghetti Homard**, Tomates del Piennolo, parfumées au basilic 58.-

**Risotto à la milanaise** et moelle rôtie aux herbes 38.-

**Ravioli ricotta et épinards**, sauce beurre et sauge de notre potager 36.- ✓

**VIANDE ET POISSON**

**Côte de veau** Suisse façon « Oreille d'éléphant », salade sucrine et tomates cerises 62.-

**Entrecôte de bœuf** Black Angus, courge rôtie, poireaux fondants, jus corsé au vin rouge 55.-

**Filet de Turbot**, ragout de lentilles de Satigny, haricots mungo, sauce chimichurri 52.-

**Pavé de Bar** aux artichauts de Sardaigne, émulsion au vin blanc 50.-

**À PARTAGER (2pers. minimum)**

**Le Bar entier** en croûte de sel ou rôti 130.- (cuisson 30min)

**Le poulet Fermier** au citron, cuit en croûte de sel 87.- (cuisson 30min)

**La Côte de Bœuf** Sélectionnée par la Boucherie de Molard 160.-

**LES GARNITURES (au choix) 8.-** la portion

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

### 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

#### **MOZZARELLA 23.-**

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

#### **SALENTINA 30.-**

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

#### **LE LANGHE 35.-**

mozzarella fior di latte, robiola, poivre et Truffe Uncinatum

#### **IBERICA 37.-**

mozzarella fior di latte, artichauts, paleta Belota Iberica

### LES DESSERTS

Nos pâtisseries sont faites maison et tous les jours

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

**Les glaces artisanales 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 événements, 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 !

