



Notre carte

Thomas Saurino et le chef Ciro Guarino

Vous proposent un voyage culinaire italien avec des produits d'exception et des plats authentiques notamment de la Côte d'Amalfi.

Vous pouvez retrouver tous les produits de la carte dans notre boutique pour continuer ce voyage dans le Bel Paese chez vous.

IN TEN SO

luxury italian food

ENTRÉES

- Jambon de Parme DOP 18 mois Ferrari et mozzarella de bufflonne campana DOP 26.-
- Culatello di Zibello DOP 15 mois et burrata de Andria DOP 29.-
- Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP 29.-
- Tartare de bœuf à la truffe blanche d'Alba 55.-
- Tartare de bœuf à la truffe noire du Piémont 39.-
- Parmigiana d'aubergines à la partenopea 26.-
- Tartare de thon à la sicilienne : crème d'avocat sicilien sans pesticides, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon de Cetara et zeste de citron d'Amalfi 28.-
- Saumon mariné aux agrumes : Saladine de jeunes pousses, grenade et suprême d'orange 34.-
- Crevettes rouges de Mazara Del Vallo marinées aux agrumes et menthe, crème d'avocat bio, crumble au taralli et suprême d'orange 45.-
- Artichauts à la romaine 25.-
- Soupe de lentilles de Norcia IGP et huile parfumée à la truffe blanche 22.-
- Focaccia à l'huile d'olive et fleur de sel 10.-
- Dégustation de notre caviar italien Oscietra 50gr 130.-

« Pour plus d'informations sur les allergènes de nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel »

Viandes : Veau et bœuf, origine Suisse. Charcuteries : Origine Italie.

Poissons : Filets de thon, calamars, espadons, crevettes et gambero rosso, origine méditerranée FAO37.1
Bars et daurade, origine méditerranée FAO 37.3 ; Vongoles, origine méditerranée FAO 37 ; Saumon, origine Norvège FAO27

IN TEN SO

luxury italian food

PÂTES

- Tagliolini à la truffe blanche d'Alba 60.-
- Tagliolini à la truffe noire du Piémont 45.-
- Spaghetti de Gragnano IGP Afeltra bio aux petites tomates du piennolo du Vésuve
DOP rouges et jaunes et basilic 25.-
- Trofiette artisanales au pesto traditionnel à la genovese 26.-
- Gnocchi à la courge et aux amaretti 29.-
- Spaghetti de Gragnano IGP Afeltra bio aux vongoles veraci 32.-
- Ravioli artisanaux aux tomates du piennolo du Vésuve DOP et basilic 27.-
- Lasagne traditionnelle à la partenopea 29.-
- Tagliatelle à la bolognese 32.-
- Spaghetti de Gragnano IGP Afeltra bio au caviar italien Oscietra (15gr) 49.-
- Spaghetti de Gragnano IGP Afeltra bio au caviar italien Oscietra (30gr) 69.-
- Orechiette artisanales aux artichauts et crevettes rouges de Mazara del Vallo 52.-

RISOTTO

- Risotto à la truffe blanche d'Alba 60.-
- Risotto à la truffe noire du Piémont 45.-

PÂTES SANS GLUTEN BIO

- Pennette à la farine de blé d'amarante et de quinoa, sauce de tomates du piennolo du
Vésuve DOP et basilic 25.-
- Pennette à la farine de blé d'amarante et de quinoa, sauce au pesto traditionnel à la
genovese 26.-
- Pennette à la farine de blé d'amarante et de quinoa, à la boscaiola : champignons
sauvages et lard d'Arnad 29.-

« Pour plus d'informations sur les allergènes de nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel »

Viandes : Veau et bœuf, origine Suisse. Charcuteries : Origine Italie.

Poissons : Filets de thon, calamars, espadons, crevettes et gambero rosso, origine méditerranée FAO37.1
Bars et daurade, origine méditerranée FAO 37.3 ; Vongoles, origine méditerranée FAO 37 ; Saumon, origine Norvège FAO27

IN TEN SO

luxury italian food

POISSONS

- Tartare de thon à la sicilienne : crème d'avocat sicilien sans pesticides, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon de Cetara et zestes de citron d'Amalfi 42.-
- Filet de bar cuit à l'unilatéral et risotto crémeux au citron d'Amalfi 37.-
- Espadon pané aux pistaches de Bronte et courges sautées aux herbes 41.-

VIANDES

- Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre aux champignons sauvages et son jus court au Barolo 47.-
- Tartare de bœuf à la truffe blanche d'Alba 60.-
- Tartare de bœuf à la truffe noire du Piémont 45.-
- Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP 38.-
- Ossobuco de veau à la milanaise 43.-
- Côtelette de veau à la milanaise traditionnelle avec os et salade de crudités 47.-

« Pour plus d'informations sur les allergènes de nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel »

Viandes : Veau et bœuf, origine Suisse. Charcuteries : Origine Italie.

Poissons : Filets de thon, calamars, espadons, crevettes et gambero rosso, origine méditerranée FAO37.1
Bars et daurade, origine méditerranée FAO 37.3 ; Vongoles, origine méditerranée FAO 37 ; Saumon, origine Norvège FAO27



PIZZA AUX FARINES BIO
Disponible uniquement pour le service du midi

- **Margherita traditionnelle napolitaine**
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et basilic 19.-
- **Truffe noire**
Mozzarella de bufflonne campana DOP et truffe fraîche noire du Piémont 40.-
- **Ortolana**
Mozzarella de bufflonne campana DOP et légumes grillés 26.-
- **Focaccia**
Roquette, jambon de Parme DOP 18 mois 23.-
- **Boscaiola**
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP, champignons sauvages et lard d'Arnad 27.-

« Pour plus d'informations sur les allergènes de nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel »

Viandes : Veau et bœuf, origine Suisse. Charcuteries : Origine Italie.

Poissons : Filets de thon, calamars, espadons, crevettes et gambero rosso, origine méditerranée FAO37.1
Bars et daurade, origine méditerranée FAO 37.3 ; Vongoles, origine méditerranée FAO 37 ; Saumon, origine Norvège FAO27



DESSERTS

- Fruttini gelato 12.-
- Babà traditionnel de Naples 10.-
- Tiramisù traditionnel de la Côte d'Amalfi 12.-
- Pastiera napoletana 10.-
- Caprese traditionnelle de Capri au chocolat 10.-
- Caprese traditionnelle de Capri au citron 10.-
- Delizia au citron d'Amalfi 12.-
- Dolce d'Amalfi et crème au citron du maître pâtissier *Sal de Riso* 12.-

« Pour plus d'informations sur les allergènes de nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel »

Viandes : Veau et bœuf, origine Suisse. Charcuteries : Origine Italie.

Poissons : Filets de thon, calamars, espadons, crevettes et gambero rosso, origine méditerranée FAO37.1
Bars et daurade, origine méditerranée FAO 37.3 ; Vongoles, origine méditerranée FAO 37 ; Saumon, origine Norvège FAO27

IN TEN SO

luxury italian food

MENU ENFANT

- Penne rigate à la sauce tomate IGP campana et basilic 13.-
- Lasagne traditionnelle à la partenopea 15.-
- Tagliatelle à la bolognese 19.-
- Margherita traditionnelle napolitaine :
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et basilic 16.-

DESSERT ENFANT

- Fruttini gelato 9.-

« Pour plus d'informations sur les allergènes de nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel »

Viandes : Veau et bœuf, origine Suisse. Charcuteries : Origine Italie.

Poissons : Filets de thon, calamars, espadons, crevettes et gambero rosso, origine méditerranée FAO37.1
Bars et daurade, origine méditerranée FAO 37.3 ; Vongoles, origine méditerranée FAO 37 ; Saumon, origine Norvège FAO27