



## Notre carte du soir

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*

Du jeudi au samedi 19h-22h

## 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 tonato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP 29.-
- Parmigiana d'aubergines à la Partenopea 25.-
- Tartare de thon à la sicilienne : crème d'avocats bio, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon rouge de Carloforte et zeste de citron d'Amalfi 28.-
- Crevettes rouges de Mazzara Del Vallo marinées aux agrumes et menthe, Crème d'avocat bio, crumble au taralli et suprême d'orange 39.-
- Filet de bar mariné aux agrumes et panzanella toscana : Tomate, concombre, oignon rouge, croûtons et filets d'Anchois de Cetara 37.-
- Artichauts à la romaine 22.-
- Carpaccio de bœuf à la truffe blanche de Alba 39.-
- Focaccia à l'huile et fleur de sel 12.-



## PÂTES

- Tagliolini artisanaux à la truffe blanche de Alba 39.-
- Spaghetti au caviar 44.-
- Spaghetti de Gragnano IGP Afeltra bio aux petites tomates rouges et jaunes du piennolo du Vésuve DOP et basilic 24.-
- Ravioli artisanaux aux tomates du piennolo du Vésuve DOP et basilic 29.-
- Tagliatelle à la bolognese 32.-
- Risotto carnaroli Zaccaria à la truffe blanche d'Alba 42.-
- Risotto caranaroli Zaccaria à la milanaise 37.-

# IN TEN SO

*luxury italian food*

## POISSONS

- Tartare de thon à la sicilienne : crème d'avocats bio, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon rouge de Carloforte et zeste de citron d'Amalfi **38.-**
- Filet de bar cuit à l'unilatéral et risotto crémeux au citron **35.-**
- « Zuppetta di pesce du chef » : bar, poulpe, thon, crevettes rouges, vongoles et calamars dans leur jus court et chips de pâte à pizza **52.-**
- Filet de bar mariné aux agrumes et panzanella toscana : Tomate, concombre, oignon rouge, croûtons et filets d'Anchois de Cetara **47.-**

## VIANDES

- Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP **39.-**
- Carpaccio de bœuf à la truffe blanche **49.-**
- Côtelette à la milanaise : côte de veau pannée et salade de crudités **45.-**
- Tagliata de filet de bœuf, roquette, tomates, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP Fior di latte 28 mois et vinaigre balsamique de Modène IGP vieilli **39.-**

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

Viandes : Toutes nos viandes sont d'origine Suisse.

Poissons : Filets de thon origine Philippines, Calamars et crevettes origine Atlantique FAO41, poulpe origine Atlantique FAO34, bar origine Grèce label Friends of the sea, vongole origine Atlantique FAO37, gambero rosso origine méditerranée FAO37

# IN TEN SO

*luxury italian food*

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

- Crevettes rouges de Mazzara Del Vallo panées et frites, sauce aux anchois de Cetara, grenade et saladin croquante **39.-**
- Paccheri Afeltra alla genevose : veau braisé aux oignons, jus court et coulis de parmesan **41.-**
- Porchetta de mi-cuit de thon, brocoli sauvage sauté, purée de pomme de terre au citron d'Amalfi et sauce aux herbes **45.-**

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

Viandes : Toutes nos viandes sont d'origine Suisse.

Poissons : Filets de thon origine Philippines, Calamars et crevettes origine Atlantique FAO41, poulpe origine Atlantique FAO34, bar origine Grèce label Friends of the sea, vongole origine Atlantique FAO37 , gambero rosso origine méditerranée FAO37

# IN TEN SO

*luxury italian food*

## DESSERTS

- Fruttini gelato 12.-
- Babà traditionnel de Naples 12.-
- Tiramisù traditionnel de la Côte d'Amalfi 12.-
- Delizia au citron d'Amalfi 12.-
- Dolce d'Amalfi et crème au citron 12.-
- Pizza Squisita : au chocolat d'Amalfi du maître pâtissier "Andrea Pansa" 14.-

# IN TEN SO

*luxury italian food*

## BOISSONS

### Softdrinks

- Evian 50cl 4,50.-
- Acqua Panna 75cl 6,80.-
- San Pellegrino 50cl 4,50.-
- San Pellegrino 1l 7.-
- Coca-cola zéro 33cl 4,50.-
- Thé froid bio au citron – Vivitz – 500ml 4,90.-
- Jus de pomme – Opaline – 25cl 4,90.-

### Bières

- Bière Peroni nastro azzuro 33cl (5,1% vol) 6,50.-
- Bière Peroni nastro azzuro pression 30cl (5,1% vol) 4,50.-
- Bière Peroni nastro azzuro pression 50cl (5,1% vol) 7,50.-

### Boissons chaudes

- Café ristretto 3,20.-
- Café espresso 3,50.-
- Cappuccino 5.-
- Thé chaud 4.-
- Tisane 4.-