

RUDI | bar cru

SCAMPI 1 PZ | 5

GAMBERO ROSSO
1 PZ. l. 8

GAMBERO VIOLA 1
PZ | 8

CARPACCIO DI
SPIGOLA | 16

TRIO TARTARE
DENTICE - TONNO
- SPIGOLA

OSTRICHE | 4.5

USHI BAR

OLA & BURRATA ROLL
l, basil pesto.

LA CAPRESE HANDROLL
cherry tomato, fresh basil, aged
ic glaze, parmigiano-reggiano.

LE ARANCINI ROLL
risotto, torched eel, truffle oil, shaved
iano reggiano, crispy fried onion.

CE FENNEL ROLL
fennel, asparagus, olive oil, orange

MAYO TEMPURA
ro rosso, asparagus, burrata, orange
rus olive oil, microgreen.

O PESTO TEMPURA
l asparagus, basil pesto, smoked
a, olive oil.

A LEMON DILL ROLL
ill, lemon-infused olive oil, sea salt.

BRO PICKLED SHALLOT ROLL
shallot, roasted cherry tomato,
o, balsamic reduction.

SPADA HANDROLL
l asparagus, caper, lemon vinaigrette,

NIGIRI

RICCIOLA olive oil, lemon zest, thyme.

SPIGOLA sea salt flakes, calabrian chili oil,
and a basil leaf garnish.

TRIGLIA caper butter, oregano.

DENTICE lemon confit, olive oil, fennel
pollen.

TONNO ROSSO orange-infused olive oil,
Maldon sea salt.

ORATA shaved fennel, orange zest, dill
olive oil.

SEPIA squid ink vinaigrette, lemon.

PESCE SPADA sicilian caper, lemon olive oil,
micro parsley.

SGOMBRO pickled shallot, sumac, olive oil.

GAMBERO ROSSO & VIOLA lemon-infused
asparagus, maldon sea salt, pink peppercorn.

POLPO nduja butter, smoked paprika.

MURENA balsamic soy glaze, lemon zest.

PRIX FIXE

CHF 65 par personne

Choisissez 3 bruschetta, focaccia ou fritti,
et 1 lasagna, primo, ou pizza, 1 dessert, le
tout accompagné d'un verre de notre
accord de vin rouge ou blanc, ou d'un
mocktail de jus frais

FRITTI

CALAMARI E GAMBERI

ALICI FRITTE

FIORE DI ZUCCA RIPIENO
DI GAMBERO ROSSO E
MOZZARELLA

POLPO FRITTO & NDUJA

FISH AND CHIPS

DAL BANCO

FILETTI DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE E ASPARAGI

FILETTO DI RICCIOLA AL FORNO

POLPO ALLA GRIGLIA

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO ALLA GRIGLIA

CONTORNI

pâte levée lentement
cuite à feu vif

BURRATA ALL'ALGA olive oil, lemon juice, black pepper, sesame oil, soy
sauce, toasted sesame seeds

EDAMAME TARTUFATO .white truffle oil, Parmigiano-Reggiano., yuzu kosho

ARANCINO ONIGIRI porcini mushroom risotto, soy sauce glaze

MISO POMODORO roasted cherry tomato, fresh basil, wakame, tofu.

MELANZANA TEMPURA pesto with pine nuts, parmigiano reggiano.

MARE

Dans notre restaurant, chaque plat reflète notre engagement envers la qualité et la tradition. Toutes nos pâtes, pains et desserts sont préparés quotidiennement sur place, à partir d'ingrédients frais, biologiques et issus de sources durables.

Nous collaborons avec un réseau de petites fermes italiennes passionnées, garantissant que chaque produit que nous servons est le fruit d'un savoir-faire exceptionnel. Notre objectif est de mettre en valeur la qualité naturelle de ces ingrédients dans chaque assiette, et nous vous invitons à en apprendre davantage sur les producteurs qui rendent cela possible.

En plus de savourer nos plats, vous pouvez également retrouver ces mêmes produits d'exception dans notre petit marché local. Bon appétit !

