

# Carte Restaurant



CHEZ ENZO & CINZIA BUFFARINI

## ENTREES

### Starters

<b>Burrata avec panzanella romana</b> (pain, tomates, céleri, olives) ✓	CHF 24
<i>Burrata cheese with roman panzanella (bread, tomatoes, celery, olives)</i>	
<b>Canederli aux épinards, crème de parmesan et beurre noisette</b> ✓	CHF 22
<i>Canederli with spinach, parmesan sauce and butter</i>	
<b>Carpaccio de bœuf avec ricotta à la moutarde de Dijon</b>	CHF 28
<i>Beef carpaccio with Dijon mustard ricotta</i>	
<b>Morue à la « Veneziana » et crème de poivrons jaunes</b> ✗	CHF 28
<i>Cod Veneziana style with yellow peppers cream</i>	
<b>Artichaut à la romaine en croûte</b> ✓	CHF 24
<i>Roman-style artichoke in crust</i>	
<b>Salade mêlée</b> ✓	CHF 11
<i>Mixed salad</i>	

## SOUPES

### Soups

<b>Spaghetti de courgettes et sa crème</b> ✓ ✗	CHF 18
<i>Zucchini spaghetti and cream</i>	



(Plat Végétarien/ Vegetarian dish)






Plat Végan /Vegan dish)



Sans gluten/Gluten free

## PATES ET RISOTTO

### *Pasta and Risotto*

Tagliolini à la sauce citron d'Amalfi 	CHF 24
<i>Tagliolini with Amalfi lemon sauce</i>	
Paccheri di Gragnano « Afeltra » au poulpe et tomates datterini	CHF 32
<i>Paccheri "Afeltra" from Gragnano with octopus and datterini tomatoes</i>	
Spaghettoni aglio, olio, peperoncino, bottarga e caviale Francese «Prunier»	CHF 40
<i>Spaghettoni ail, huile, piment rouge, poutargue et caviar Français « Prunier »</i>	
<i>Spaghettoni garlic, olive oil, hot pepper, bottarga and French caviar "Prunier"</i>	
Fusilli à la sauce d'agneau et fèves	CHF 32
<i>Fusilli with lamb sauce and broad beans</i>	
Risotto « acquerello » aux asperges et straciatella  	CHF 36
<i>"Acquerello" risotto with asparagus and straciatella</i>	

Toutes nos pâtes sont cuites à la minute - Pâtes et pains disponibles sans gluten

*All our pasta is freshly cooked- Pasta and bread available without gluten*



(Plat Végétarien/ Vegetarian dish)





Plat Végan /Vegan dish)



Sans gluten/Gluten free



## POISSONS ET VIANDES

### *Fish and Meat*

<b>Bar à la mode « acquapazza » avec crevettes</b>  <i>Seabass "acquapazza style" and shrimps</i>	CHF	40
<b>Carré d'agneau en croûte de menthe et choux « cacio e pepe »</b> <i>Rack of lamb in a mint crust, "cacio e pepe" cabbage</i>	CHF	46
<b>Tagliata de Bœuf grillé, roquette et parmesan</b>  <i>Grilled beef tagliata, arugola and parmesan</i>	CHF	48
<b>Filet de bœuf en croûte de n'duja, mousseline de pomme de terre rouge et asperges blanches</b> <i>Beef fillet with n'duja crust, red potato mousseline and white asparagus</i>	CHF	58

## POUR LES PETITS GOURMETS

### *For our Junior gourmets*

<b>Penne à la sauce tomate</b>  <i>Penne with tomatoes sauce</i>	CHF	14
<b>Gnocchi «à la sorrentina»</b>  <i>Potatoes dumplings with mozzarella cheese</i>	CHF	14
<b>Escalope de poulet « à la Milanaise » avec frites</b> <i>Milanese chicken cutlet with fries</i>	CHF	18
<b>Filet de cabillaud avec frites</b> <i>Fish and chips</i>	CHF	18



(Plat Végétarien/ Vegetarian dish)




Plat Végan /Vegan dish)



Sans gluten/Gluten free

# ENTREMETS

## Desserts

<b>Sélection de fromages servis avec confiture</b> <i>Selection of cheeses served with white jam</i>	CHF	18
<b>Gâteau maison</b>  <i>Homemade cake</i>	CHF	9
<b>Tiramisu maison classique</b> <i>Classic Tiramisu</i>	CHF	12
<b>Tiramisu maison limoncello</b> <i>Limoncello Tiramisu</i>	CHF	14
<b>Délice au citron</b> <i>Lemon cake</i>	CHF	16
<b>Cassatina Siciliana</b> <i>Sicilian cassatina</i>	CHF	16
<b>Baba au Rhum avec crème chantilly</b> <i>Rum baba with whipped cream</i>	CHF	16
<b>Coupe meringue et caramel</b> (glace caramel, crème chantilly et meringue) <i>Caramel ice cream, whipped cream, and merengue</i>	CHF	14
<b>Choix de glaces et sorbets / la boule</b> <i>Selection of ice cream and sorbets / ball</i>	CHF	4



(Plat Végétarien/ Vegetarian dish)



Plat Végan /Vegan dish)



Sans gluten/Gluten free