

# Carte Restaurant



CHEZ ENZO & CINZIA BUFFARINI

## ENTREES

### Starters

<b>Burrata avec panzanella romana (pain, tomates, céleri, olives)</b> <i>Burrata cheese with roman panzanella (bread, tomatoes, celery, olives)</i>	✓	CHF 24
<b>Canederli aux épinards, crème de parmesan et beurre noisette</b> ✓ <i>Canederli with spinach, parmesan sauce and butter</i>		CHF 22
<b>Morue à la « Veneziana » et crème de poivrons jaunes</b> <i>Cod Veneziana style "with yellow peppers cream</i>		CHF 28
<b>Battuta de bœuf avec œuf de caille, straciatella et caviar Français « Prunier »</b> <i>Beef battuta with quail egg, straciatella and French caviar "Prunier"</i>		CHF 38
<b>Culurgiones farci aux pommes de terre et menthe</b> ✓ <i>Culurgiones stuffed with potatoes and mint</i>		CHF 26
<b>Salade mêlée</b> (✓) <i>Mixed salad</i>		CHF 11

## SOUPES

### Soups

<b>Spaghetti de courgettes et sa crème</b> (✓) (X) <i>Zucchini spaghetti and cream</i>		CHF 18
---	--	--------



(Plat Végétarien/ Vegetarian dish)



(Plat Végan /Vegan dish)



(Sans gluten/ Gluten free)

## PATES ET RISOTTO

### *Pasta and Risotto*

<b>Tagliolini à la sauce citron d'Amalfi</b> 	CHF 24
<i>Tagliolini with Amalfi lemon sauce</i>	
<b>Paccheri « Afeltra » au homard bleu de Bretagne</b>	CHF 56
<i>Paccheri "Afeltra" with blue lobster from Brittany</i>	
<b>Spaghettoni aglio, olio, peperoncino, bottarga e caviale Francese «Prunier»</b>	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>	
<b>Fregola sarda aux fruits de mer</b>	CHF 38
<i>Fregola sarda with seafood</i>	
<b>Risotto « acquerello » al supplì</b> 	CHF 32
<i>Risotto "Acquerello" à la sauce tomate, mozzarella et chapelure croustillante</i> <i>"Acquerello" risotto with tomatoes sauce, mozzarella cheese and crunchy breadcrumbs</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>Turbot en millefeuille, mozzarella de bufala, pain carasau, tomates séchées, sauce au pesto</b> <i>Millefeuille turbot, buffalo mozzarella, carasau bread, sun-dried tomatoes, pesto sauce</i>	CHF	48
<b>Porc croustillant, pêches confites et mousseline de céleri-pomme</b> <i>Crispy pork, candied peaches and celery-apple</i>	CHF	42
<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>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>Bavarois à l'orange</b> <i>Orange bavarian</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>Coupe Forêt Noire</b> (Glace chocolat, vanille, griotte, crème chantilly et griottes) <i>Black Forest cup</i> (chocolate ice cream, vanilla, sour cherry, Chantilly cream and sour cherries)	CHF	16
<b>Coupe crème glacée à la menthe &amp; au chocolat</b> (Sauce au chocolat, meringues, crème chantilly et pistache) <i>Mint &amp; chocolate ice cream sundae</i> (Chocolate sauce, meringues, whipped cream and pistachio)	CHF	8
<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