

# LA DISPENSA

## ANTIPASTI

**Uovo fondente, crema di parmigiano e verdure di stagione**

Œuf fondant, crème de parmesan et légumes de saison  
18.00

**Gaspacho di pomodoro, burrata e verdure croccanti**

Gaspacho de tomates, burrata et petits légumes croquants  
15.00

**Tartare di manzo, giardiniera di verdure in agro-dolce, maionese al limone e focaccia**

Tartare de bœuf, jardinière de légumes aigre-doux, mayonnaise au citron et focaccia  
29.00

**Battuto di orata, suprême d'arancia, gel spritz e croccante al sesamo**

Battuto de daurade, suprême d'orange, gel spritz et croquant au sésame  
28.00

**Vitello salsa tonnata, fiori di capperi, polvere di olive kalamata e chips di focaccia**

Vitello sauce tonnato, fleurs de câpres, poudre d'olives kalamata et chips de focaccia  
29.00

## PRIMI

**Linguine «La Dispensa» alle vongole veraci, lime e bottarga**

Linguine «La Dispensa» aux palourdes, lime et boutargue  
32.00

**Tortelli ricotta, limone e menta fresca**

Tortelli ricotta, citron et menthe fraîche  
30.00

**Amatriciana (servita in pentola) rigatoni, guanciale, cipolla brasata,  
salsa al pomodoro e pecorino romano DOP**

Amatriciana (servie en casserole), rigatoni, guanciale, oignons braisés,  
sauce tomate et pecorino romano DOP  
27.00

**Tagliatelle della Domenica, sugo alla Bolognese e Grana Padano DOP**

Tagliatelle du Dimanche, sauce à la Bolognaise et Grana Padano DOP  
25.00

**Risotto «Acquerello» d'autore (min. 2 pers.)**

Risotto «Acquerello» d'auteur (min. 2 pers.)  
32.00/pers.

# LA DISPENSA

## PESCE

### **Pescato del giorno e i suoi contorni (min. 2 pers.) In crosta di sale**

Poisson du jour et ses accompagnements (min. 2 pers.) En croûte de sel

Prix du jour

### **Tataki di tonno in crosta di sesamo, verdure agrodolce, maionese al wasabi e aceto balsamico**

Tataki de thon en croûte de sésame, petits légumes aigre-doux, mayonnaise au wasabi

et vinaigre balsamique

39.00

### **Polpo croccante, mousseline di patate, peperoni, crema di burrata**

Poulpe croquant, mousseline de pommes de terre poivrons et crème de burrata

42.00

## CARNE

### **Roll di saltimbocca alla Romana, parmigiana di verdure e patate Anna**

Roll de saltimbocca à la Romaine, parmigiana de légumes et pommes de terre Anna

38.00

### **Tagliata Black Angus (300gr), parmigiana di verdure, patate al forno e riduzione al miele**

Tagliata Black Angus (300gr), parmigiana de légumes, pommes de terre au four

et réduction au miel

54.00

### **Cotoletta di vitello alla Milanese (250gr), mousseline di patate e verdure di stagione**

Côte de veau façon Milanaise (250gr), mousseline de pommes de terre

et petits légumes de saison

58.00

# LA DISPENSA

## MENU « La Dispensa »

### **Uovo fondente, crema di parmigiano e verdure di stagione**

Œuf fondant, crème de parmesan et légumes de saison

\*\*\*

### **Vitello salsa tonnata, fiori di capperi, polvere di olive kalamata e chips di focaccia**

Vitello sauce tonnato, fleurs de câpres, poudre d'olives kalamata et chips de focaccia

\*\*\*

### **Tortelli ricotta, limone e menta fresca**

Tortelli ricotta, citron et menthe fraîche

\*\*\*

### **Tagliata Black Angus (150gr), parmigiana di verdure, patate al forno e riduzione al miele**

Tagliata Black Angus (150gr), parmigiana de légumes, pommes de terre au four et réduction au miel

O/OU

### **Polpo croccante, peperoni arrostiti, crema di burrata**

Poulpe croquant, poivrons grillés, crème de buratta

\*\*\*

### **Declinazione intorno alla fragola**

Déclinaison autour de la fraise

O/OU

### **Café Gourmand « La Dispensa »**

(Selon l'inspiration du chef pâtissier)

95.00/pers.

**TOUS NOS MENUS  
SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.**

# LA DISPENSA

## DOLCE

**Offritevi un momento goloso con i nostri dessert fatti in casa**  
*Offrez-vous un moment gourmand avec nos desserts fait maison*

### **Declinazione intorno alla fragola**

Déclinaison autour de la fraise  
15.00

### **Lascialo volare ...**

Laisse-le s'envoler ...  
17.00

### **Tiramisù « fai da te »**

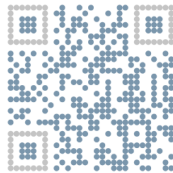
Tiramisù à composer  
14.00

### **Degustazione di gelati o di sorbetti**

Dégustation de glaces ou de sorbets  
12.00

### **Caffè gourmand « LA DISPENSA »**

*(Selon l'inspiration du chef pâtissier)*  
14.00



Chère(s) Cliente(s) / Cher(s) Client(s), sur simple demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers concernant les ingrédients présents dans nos plats qui seraient susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances. Nos plats étant cuisinés à la minute, nous vous remercions par avance d'une attente éventuelle

---

Provenance des aliments : Viandes : Suisse, Italie / Charcuteries : Italie  
Poissons : Italie, France, Espagne, Afrique du Sud, Philippines

Les prix sont en CHF et TVA incluse