

LA DISPENSA

ANTIPASTI

Zuppa dello chef
Soupe du chef
10.00

Tagliere « La Dispensa »
Selezione di salumi, formaggi italiani e verdure marinate
Planchette « La Dispensa »
Sélection de charcuterie, fromages italiens et légumes marinés
18.00/pers.

Uovo fondente in crosta, spuma di parmigiano, spinaci saltati e pinoli
Œuf fondant en croûte, espuma de parmesan, épinards sautés et pignons
18.00

Vitello salsa tonnata, chips di focaccia, fiori di capperi e polvere di olive
Vitello sauce tonnato, chips de focaccia, fleurs de câpres et poudres d'olives
28.00

Carpaccio di polpo, sfere di patate e sedano sfilacciato
Carpaccio de poulpe, sphères de pommes de terre et effiloché de céleri
25.00

Tartare di branzino, mango, avocado e yuzu
Tartare de bar, mangue, avocat et yuzu
28.00

PRIMI

Tortelli ripieni di faraona, funghi e riduzione di birra rossa
Tortelli farcis de pintade, champignons et réduction de bière rouge
30.00

Linguine « La Dispensa » alle vongole veraci, lime e bottarga
Linguine « La Dispensa » aux palourdes, lime et boutargue
30.00

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

Tagliatelle della Domenica, sugo alla Bolognese e Grana Padano DOP
Tagliatelle du Dimanche, sauce à la Bolognaise et Grana Padano DOP
25.00

Amatriciana, rigatoni, guanciale, cipolla brasata, pomodoro e pecorino romano DOP
Amatriciana, rigatoni, guanciale, oignons braisés, tomates et pecorino romano DOP
25.00

LA DISPENSA

PESCE

Baccalà alla Mediterranea, capperi, olive e spuma di patate
Cabillaud à la Méditerranéenne, câpres, olives et espuma de pommes de terre
36.00

Pescato del giorno e i suoi contorni (min. 2 pers.)
In crosta di sale/al forno/a l'acqua pazza
Poisson du jour et ses accompagnements (min. 2 pers.)
En croûte de sel/au four/a l'acqua pazza
Prix du jour

Sogliola al burro, spinaci saltati con pinoli e bocconcini di patate farciti
Sole au beurre, épinards sautés avec pignons et petites bouchées de pommes de terre farcies
45.00

CARNE

Roll di saltimbocca alla Romana, verdura di stagione e patate al rosmarino
Roll de saltimbocca à la Romaine, légumes de saison et pommes de terre au romarin
38.00

Tournedos Rossini (filetto di bisonne), mousseline di patate al tartufo e verdure di stagione
Tournedos Rossini (filet de bison), mousseline de pommes de terre à la truffe et légumes de saison
68.00

Racks d'agnello in crosta di parmigiano, cavolo rosso stufato, salsa pepe e nocciola
Racks d'agneau en croûte de parmesan, chou rouge à l'étouffée, sauce poivre et noisettes
48.00

LA DISPENSA

MENU «TRADIZIONE»

Tagliere « La Dispensa »
Selezione di salumi, formaggi italiani e verdure marinate
Planchette « La Dispensa »
Sélection de charcuterie, fromages italiens et légumes marinés

Amatriciana, rigatoni, guanciale, cipolla brasata, pomodoro e pecorino romano DOP
Amatriciana, rigatoni, guanciale, oignons braisés, tomates et pecorino romano DOP

Roll di saltimbocca alla Romana, verdura di stagione e patate al rosmarino
Roll de saltimbocca à la Romaine, légumes de saison et pommes de terre au romarin

Tiramisù « fai da te »/Tiramisù à composer
Classico/Classique
Pistacchio/Pistache
65.00/pers.

MENU «LA DISPENSA»

Uovo fondente in crosta, spuma di parmigiano, spinaci saltati e pinoli
Œuf fondant en croûte, espuma de parmesan, épinards sautés et pignons

Carpaccio di polpo, sfere di patate e sedano sfilacciato
Carpaccio de poulpe, sphères de pommes de terre et effiloché de céleri

Risotto «Acquerello» d'autore
Risotto «Acquerello» d'auteur

Racks d'agnello in crosta di parmigiano, cavolo rosso stufato, salsa pepe e nocciola
Racks d'agneau en croûte de parmesan, chou rouge à l'étouffée, sauce poivre et noisettes
O/OU

Baccalà alla Mediterranea, capperi, olive e spuma di patate
Cabillaud à la Méditerranéenne, câpres, olives et espuma de pommes de terre

Ricordo di Capri/Souvenir de Capri
Cremoso al limone, sablé alla nocciola, macaron al limone
Crèmeux au citron, sablé aux noisettes, macaron au citron
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

Tiramisù «fai da te»/Tiramisù à composer

Classico/Classique

14.00

Pistacchio/Pistache

15.00

Latte e miele/Lait et miel

Cre moso al miele, sablé al rosmarino, crema inglese e gelato al pecorino

Crèmeux au miel, sablé au romarin, crème anglaise et glace au pecorino

16.00

Ricordo di Capri/Souvenir de Capri

Cre moso al limone, sablé alla nocciola, macaron al limone

Crèmeux au citron, sablé aux noisettes, macaron au citron

16.00

Passeggiando nel Bosco/Promenade dans les bois

Cre moso al cioccolato all'essenza di aghi di pino e gelato ai pinoli

Crèmeux au chocolat à l'essence d'aiguilles de pin et glace aux pignons

16.00

Café 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