

[3]
TERZOPIANO
RISTORANTE ITALIANO

MENU
ALLA CARTA

ANTIPASTI		1/2 portion
Bruschetta del Terzopiano (3 pezzi)	15.-	
Bruschetta Pomodoro basilico (3 pezzi)	10.-	
Tris marinati misti affumicati (tonno, spada, salmone) (Trio de poissons fumés (thon, espadon, saumon))	30.-	22.-
Cozze alla marinara (Moules marinières)	28.-	18.-
Carpaccio di polipo (Carpaccio de poulpe)	32.-	23.-
Carpaccio di carne con pinoli (Carpaccio de bœuf aux noix de pins)	32.-	23.-
Carpaccio di pesce spada (Carpaccio d'espadon)	32.-	23.-
Antipasto all'Italiana Fantasia (Festival d'antipasti à l'Italienne)	32.-	23.-
Insalata di polipo (Salade de poulpes)	22.-	17.-
Jambon cru «héritage Patablanca» (12 mois minimum d'affinage) et Mozzarella	25.-	
Jambon cru «héritage Patablanca» (12 mois minimum d'affinage) (Jural, Alcala Frères, Vaumarcus)	25.-	
Jambon de parme	22.-	
Jambon de parme et mozzarella	22.-	

PRIMI

Linguine allo scoglio

(Linguine aux fruits de mer)

1/2
portion
30.- 24.-

Gnocchi pesto gamberi e pomodorini

(Gnocchi au pesto, crevettes et tomates cerises)

25.- 19.-

Risotto limone e crostacei

(Risotto au citron et crustacés divers)

26.- 20.-

Tagliatelle al nero di seppia o risotto

(Tagliatelle à l'encre de seiche ou risotto)

25.- 19.-

Fagottini al tartufo

(Fagottini à la truffe)

29.- 25.-

Risotto Terzopiano

(Risotto au Prosecco, aux pêches, aux baies rouges et grana)

25.- 19.-

Gnocchi gorgonzola e noci

(Gnocchi gorgonzola et noix)

25.- 19.-

Spaghetti con vongole

(Spaghetti aux vongoles)

30.- 25.-

Ravioli dello chef del momento

(Ravioli du chef du moment)

25.- 21.-

SECONDI

Gran fritto alla mediterranea

(Mix de friture méditerranéenne)

40.-

Trancio di spada alla siciliana o ai ferri con salmoriglio

(Tranche d'espadon façon sicilienne ou au grill)

40.-

Filetto di pesce ai ferri con concasse di pomodorini

(Filet de poisson grillé avec concassé de tomates cerise)

35.-

Tagliata all'italiana con carciofi fritti

(Tranches de bœuf accompagnées d'artichaux frits à l'italienne)

38.-

Baccalà alla siciliana

(Morue façon sicilienne)

28.-

Scaloppina di pollo al limone con spaghetti

(Escalope de poulet au citron accompagné de spaghetti)

28.-

Tartare di manzo all'italiana con tartufo

(Tartare de boeuf à l'huile de truffe et truffes noires)

34.-

Filetto di manzo ai ferri con tagliatelle (Filet de bœuf grillé accompagné de tagliatelles)	45.-
Fiorentina con patate e verdure (Fiorentina avec pomme de terre et légumes)	42.-
Tomahawk Black Angus (2-3 pers.)	130.-
Osso buco di vitello del chef (Jarret de veau du chef)	38.-

(tous nos secondi s'accompagnent d'une petite salade verte)

CONTORNI

Verdurine al vapore o trifolate o grigliate (Légumes vapeur, sautés ou grillés)	8.-
Patate al forno (Pommes de terre au four)	8.-
Caponatina alla siciliana (Caponatina à la sicilienne)	8.-

SALADES

Insalata verde	10.-	6.-
Insalata mista	12.-	8.50
Caprese (Salade de tomate et mozzarella)	22.-	14.-
Salade fitness (Salade mixte, poulet au grill et grana)	23.-	
Insalata rucola (Rucola, asperges, figues sèches, jambon de Parme, fromage de chèvre et balsamique)	25.-	

N'hésitez pas à demander nos pâtes sans gluten

Origine des viandes: Bœuf: Suisse/Allemagne Poulet: Suisse Black Angus: Irlande
Origine des poissons: Espagne, Mer du Nord, Canada, Vietnam, Océan Indien, Italie, Océan Pacifique

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

PIZZAS

		1/2 portion
Focaccia		10.- 6.-
Margherita		16.50 11.50
Tomate Mozzarella		
Rianata		17.- 12.-
Tomate Sel Poivre Ail Origan Persil Anchois Pecorino		
Napoli		19.- 14.-
Tomate Mozzarella Anchois Olives noires Câpres Origan		
Jambon		19.- 14.-
Tomate Mozzarella Jambon		
Moro Di Sardegna		19.50 14.50
Tomate Mozzarella Jambon Ananas frais		
Romana		19.50 14.50
Tomate Mozzarella Jambon Champignons		
Salame		19.50 14.50
Tomate Mozzarella Salami piquant		
Calzone		19.50
Tomate Mozzarella Jambon Champignons		
Tonno e Cipolla		20.50 15.50
Tomate Mozzarella Oignons Thon		
Vegetariana		20.50 15.50
Tomate Mozzarella Aubergines Courgettes Artichauts		
Estéban		21.- 16.-
Pizza blanche Jambon Courgettes Oignons Brie		
Bufala		21.- 16.-
Pizza blanche Pomodorini Buffalo Basilic		
Capricciosa		21.- 16.-
Tomate Mozzarella Jambon Anchois Poivrons Champignons		
Quattro Stagioni		21.- 16.-
Tomate Mozzarella Champignons Poivrons Jambon Artichauts		
Marinara		21.- 16.-
Tomate Mozzarella Fruits de mer		
Quattro Formaggi		21.- 16.-
Tomate Mozzarella Assortiment de 4 fromages		
Gelosia		21.- 16.-
Mozzarella Mascarpone Bacon Rucola Grana Padano		
Parmigiana		21.- 16.-
Tomate Mozzarella Aubergines Parmigiano		
Terzopiano		21.- 16.-
Mozzarella Champignons Gorgonzola Rucola Noci		
Capriciosa Spécial		21.- 16.-
Tomate Mozzarella Champignons Jambon Wurstel Artichauts		
Kenny		22.- 17.-
Pizza blanche Lard blanc Rucola Pecorino		
Parma		24.- 19.-
Tomate Mozzarella Jambon de Parme Rucola Grana padano		
Burratina		26.- 21.-
Panino Burrata Tartufo Pomodori secchi Rucola		
Carpaccio		26.- 21.-
Tomate Mozzarella Viande de boeuf Rucola Grana padano		
Coppa di parma		26.- 21.-
Tomate Mozzarella Coppa di parma Rucola Grana padano		
Bresaola		26.- 21.-
Tomate Mozzarella Bresaola Rucola Grana padano		