



AU TERMINUS

OSTERIA

**De tous les arts, l'art
culinaire est celui qui
nourrit le mieux son
homme**

Pierre Dac

MENU CINQUE TERRE

Tous les soirs ainsi que samedi midi, nous vous proposons un menu gourmand qui s'inspire de la gastronomie italienne. Le menu évolue au gré des saisons et de l'inspiration de notre équipe de cuisine

Vitello tonnato

(Fines tranches de veau Suisse, sauce au thon, câpres, céleri branche)

Paccheri dello Chef

(Paccheri, tomates cerises jaunes, olives noires, basilic et émietté de taralli)

Tagliata di Manzo all'Italiana

(Tagliata de bœuf, rucola, tomates cerises, parmigiano, balsamique et pommes de terre rôties au romarin)

Cannolo Siciliano

(Ricotta, chocolat et pistache)

Oppure

Assortimento di formaggi italiani

(Assortiment de fromages italiens)

A choix, dessert ou fromage / 73

INSALATE

Insalata verde / 7
(Salade verte)

Insalata mista / 8
(Salade composée)

Insalata di rucola, Parmigiano e pomodorini / 9
(Salade de roquette, copeaux de parmesan et tomates cerises)

ANTIPASTI

Insalata di polpo e patate / 19
(Salade de poulpe, pommes de terre et tomates cerises)

Burrata e prosciutto crudo / 20
(Friselle (tranche de pain de blé dur ronde),
Burrata, tomates séchées, jambon cru et rucola)

**Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano,
pomodorini e riduzione di aceto balsamico / 22 - 37**
(Carpaccio de bœuf Suisse, accompagné de roquette, copeaux de Parmesan,
tomates cerises et réduction de vinaigre balsamique)

Vitello tonnato / 23 - 39
(Fines tranches de veau Suisse, sauce au thon, câpres, céleri branche)

PRIMI PIATTI

Tonarelli alla carbonara / 27

(Tonarelli, jaune d'œuf, guanciale, pecorino)

Paccheri ai frutti di mare / 28

(Paccheri, fruits de mer, tomates cerises et persil)

Paccheri dello Chef / 26

(Paccheri, tomates cerises jaunes, olives noires, basilic et émietté de taralli)

Tagliatelle al ragu di vitello/ 28

(Tagliatelle au ragout de veau Suisse et Parmesan râpé – 50 mois)

Risotto alla crema di peperoni e stracciatella / 25

(Risotto au crémeux de poivrons rôtis, stracciatella di burrata et pesto au basilic)

Tagliolini agli scampi/ 28

(Tagliolini avec langoustines, zestes de citron râpé et bisque de homard et crème fraîche)

SECONDI PIATTI

Frittura di pesce / 38

(Friture de poissons – cabillaud, calamar, crevettes et anchois,
pommes frites et mayonnaise aux agrumes)

Spigola all'acqua pazza / 40

(Bar servi avec tomates cerises, olives et câpres,
écrasé de pommes de terre au citron)

Cotoletta di vitello / 39

(Escalope de veau viennoise, salade,
pommes de terre rôties au romarin et sauce aioli)

Tagliata di Manzo all'Italiana / 41

(Tagliata de bœuf, rucola, tomates cerises, parmigiano,
balsamique et pommes de terre rôties au romarin)

DOLCI E FORMAGGI

Baba al rhum / 10

(Baba au rhum et ses garnitures)

Cannolo Siciliano/ 10

(Ricotta, chocolat et pistache)

Tiramisu « Terminus » / 12

(Crème mascarpone, biscuit, café)

Delizia al limone / 12

(Déllice gourmand au citron)

Tortino smeraldo al pistacchio / 12

(Délicatesse à la pistache)

Ricotta e pera / 10

(Pâtisserie à la ricotta et poire)

Assortimento di formaggi italiani / 14

(Assortiment de fromages italiens)

Nous prenons soin de nos clients et de leurs besoins spécifiques. N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie alimentaire afin que nous puissions personnaliser votre expérience culinaire en conséquence

Viandes : Suisse Charcuterie : Italie Poissons et fruits de mer : FAO 41, 34, 61, 27, 37, 57

Prix en Francs Suisses – TVA à 8,1% incluse