



**AU TERMINUS**

**O S T E R I A**

**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

### **Carpaccio di manzo**

(Carpaccio de bœuf Suisse, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et balsamique)

\*\*\*

### **Risotto alla crema di peperoni e stracciata di burrata**

(Risotto à la crème de poivrons rôtis, stracciata de burrata et pesto au basilic)

\*\*\*

### **Saltimbocca alla romana**

(Saltimbocca de veau Suisse, jambon cru et sauge, accompagné de pommes de terre au romarin et panaché de légumes)

\*\*\*

### **Tortino smeraldo al pistacchio**

(Délicatesse à la 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

**Cheesecake di taralli con ricotta, pomodorini confit e pesto di basilico / 17**

(Cheesecake de taralli (anneaux de pâte non levée cuite au four), mousse de ricotta, tomates cerises confites et pesto de basilic)

**Insalata Caprese/ 19**

(Friselle (tranche de pain de blé dur ronde),  
mozzarella di bufala, tomates cerises, olives vertes et rucola)

**Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano,  
pomodorini e riduzione di aceto balsamico / 22 - 37**

(Carpaccio de boeuf 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, pecorino, guanciale)

**Paccheri dello Chef / 26**

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

**Tagliatelle al ragu di vitello / 28**

(Tagliatelle au ragout de veau Suisse et Parmesan râpé)

**Risotto alla crema di peperoni e stracciatella / 25**

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

**Gnocchetti agli scampi / 28**

(Gnocchetti avec langoustines, zestes de citron râpé et bisque de homard)



## 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 et son écrasé de pommes de terre au citron)

### **Saltimbocca alla Romana / 39**

(Saltimbocca de veau Suisse, jambon cru et sauge, pommes de terre rôties au romarin et légumes du marché)

### **Tagliata di Manzo all'Italiana / 42**

(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**

(Garni de 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)

**Torta Sacher / 10**

(Tourte Sacher et ses garnitures)

**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