











IN  
TEN  
SO

*luxury italy food*

# Entrées / Starters

- Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP**  **29.-**  
*Vitello tonnato with tuna from the Amalfi Coast and capers from Pantelleria IGP*
- Tartare de thon à la sicilienne, crème d'avocat de Sicile, câpres de Pantelleria IGP, bottarga de thon de Cetera et zestes de citron**   **29.-**  
*Sicilian tuna tartare, Sicilian avocado cream, Pantelleria capers IGP, Cetara tuna bottarga and lemon zest*
- Bresaola della Valtellina et burrata de Andria IGP**  **28.-**  
*Bresaola della Valtellina and burrata from Andria IGP*
- Artichauts à la romaine / Roman-style artichokes**    **27.-**
- Parmigiana d'aubergines à la Partenopea / Eggplant parmigiana Neapolitan-style**  **26.-**
- Focaccia à l'huile d'olive et fleur de sel / Focaccia with olive oil and fine sea salt**   **10.-**



: vegetarian








: no gluten



: no lactose




Peut contenir des traces - May contain traces

# Pates / Pastas

- Paccheri de Gragnano IGP aux petites tomates rouges et jaunes du Piennolo du Vésuve DOP et basilic**   **27.-**  
*Paccheri with red and yellow Piennolo tomatoes from Vesuvius DOP and basil*
- Scialatielli artisanales aux vongoles veraci / Scialatielli handmade with clams**  **36.-**
- Lasagne traditionnelle à la Partenopea / Traditional Neapolitan-style lasagna** **31.-**
- Trofie artisanales au pesto de basilic / Handmade trofie with basil pesto**   **26.-**

# Pizzas Napolitaines - Neapolitan

Disponible uniquement le Vendredi et le Samedi soir / Only available on Friday and Saturday evenings

- Margherita**  **23.-**  
**Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et basilic**  
*Tomato sauce, buffalo mozzarella Campana PDO and basil*
- Marinara Sauce tomate, origan, ail et huile d'olive extra vierge**   **21.-**  
*Datterino tomatoes, stracciatella di burrata and basil pesto*
- Capricciosa** **26.-**  
**Sauce tomate, artichauts, olives noires, jambon blanc et mozzarella de bufflonne campana DOP**  
*Tomato sauce, artichokes, black olives, ham and buffalo mozzarella campana DOP*
- Focaccia Bresaola, roquette et Parmigiano Reggiano DOP** **29.-**  
*Focaccia with bresaola, arugula and Parmigiano Reggiano DOP*



vegetarian





no gluten





no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces

## Poisson / Fish

**Filet de bar de Méditerranée cuit à l'unilatéral et légumes de saison**   **44.-**  
*Sea bass fillet panfried on one side and seasonal vegetables*


## Vande / Meat

**Tagliata d'entrecôte parisienne, tomates datterino, Parmigiano Reggiano** **45.-**  
**DOP et pommes de terre rôties**    
*Beef entrecôte, datterino tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP  
and roasted potatoes*

## Menu enfant

**Lasagne traditionnelle à la Partenopea / Traditional Neapolitan-style lasagna** **15.-**

**Trofie artisanales au pesto de basilic / Handmade trofie with basil pesto**   **13.-**

**Margherita (uniquement vendredi et samedi soir)**  **16.-**  
**Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et basilic**  
*Tomato sauce, buffalo mozzarella Campania PDO and basil*

**Pour plus d'informations sur les allergènes de nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.**

*For more details regarding allergies, please ask a member of the team.*

**VIANDE / MEAT = Veau et boeuf / Veal & beef : origine Suisse / Switzerland**

**Charcuteries / Cured meat : origine Italie / Italy**

**POISSON / FISH = Bar et daurade / Seabass and seabream : origine 1)FAO 37.1; 2)FAO51**

**Filet de thon, calamar, seriole et poulpe / Tuna filet, calamari, amberjack and octopus : origine Méditerranée FAO 37.1 / Mediterranean**

**Vongole et grondin / Clams and gurnard : origine méditerranée FAO 37 / Mediterranean**

**Pizza et pain produits en Suisse / Pizza and bread produced in Switzerland**

**Produits de boulangerie / Bakery products : origine France, Suisse / France, Switzerland**



: vegetarian



: no gluten



: no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces

## Desserts - Sal de Riso

**Torta caprese au chocolat ou citron d'Amalfi IGP - Gâteau à la pâte d'amande** 10.-  
*Marzipan chocolate or lemon cake*

**Delizia au citron d'Amalfi IGP - Génoise à la crème et sirop de citron** 12.-  
*Traditional Delizia - Lemon cream and lemon syrup sponge cake from Amalfi IGP lemons*

## Desserts - 'Maison' / Homemade

**Tiramisù traditionnel de la côte d'Amalfi** 12.-  
*Traditional Tiramisù from the Amalfi Coast*

## Gelato

**Fruttini - Sorbet ou glace de fruits, sans sucre ajouté, servi dans sa coquille originale** 4.-  
*Fruttini gelato - Organic fruit sorbet or ice-cream, no added sugar, served in the original shell*

**Boule de Glace 'Crema' Noisette, pistache, vanille, chocolat, café, zabaione** 7.-  
**ou écorce de citron**  
*Scoop of ice-cream: 'Crema': hazelnut, pistachio, vanilla, chocolate, coffee, zabaione or lemon peel*



: vegetarian



: no gluten



: no lactose

Peut contenir des traces - May contain traces