

QUINTINO

Menu

Carte du mois

Antipasti

Primi piatti

Secondi piatti

Pizze

Dessert / Digestifs / Café

Carte du mois

Entrées

Spiedino di gamberi e agrumi

Brochette de beignets de crevettes sauvages et mandarines de Sicile, servi sur une julienne de fenouil, avec sa vinaigrette à la bergamotte

25.00

Carciofo romano

Artichaut pané au parmesan et citron, gratiné au four avec de la fondu de fromage provolone piccante

24.00

Primi piatti

Risotto aux trois parfums

Courge, saucisse calabraise et truffe noire, avec le fromage de brebis "pecorino sardo"

29.00

Orecchiette alla Taranta

Pâtes fraîches typiques des Pouilles aux brocolis sauvages (cime di rapa), ail, huile d'olive et piment, garnies aux biscuits salés "tarallucci"

27.00

Secondo piatto

Bocconcini di agnello

Paupiettes de gigot d'agneau cuites à basse température au lardon et sauge, sauce au myrte et agrumes, avec son accompagnement des légumes de saison et pommes grenailles

39.00

Dessert

Gâteau au chocolat noir et oranges de Sicile

10.00

Carte du mois

Antipasti

Primi piatti

Secondi piatti

Pizze

Dessert / Digestifs / Café

Antipasti

Antipasto Quintino

Sélection d'entrées du chef à partager
par 2 personnes

44.00

Antipasto fantasia di mare

Sélection d'entrées au poisson à partager
par 2 personnes

46.00

Burrata pugliese

Burrata des Pouilles sur son lit de
roquette et tomates piccadilly de Sicile,
avec Jambon de Parme AOP

24.00

Insalata caprino e noci

Salade batavia, légumes grillés,
fromage frais de chèvre primo sale,
noix et vinaigrette aux framboises

19.00

Tartare piemontese

Tartare de fassona du Piémont (boeuf)
coupé au couteau avec tomates cerises
confites, noisettes du Piémont et
confiture maison aux citrons de Sicile

26.00

Duo de tartares

Carpaccio de crevettes rouges
de Mazara del Vallo e tartare de
courgettes au citron, avec sa
vinaigrette à la mangue de Sicile

26.00

Tonno al pistacchio

Tagliata de thon en croûte de pistache au
balsamic avec ses légumes croquantes

26.00

Insalata mista

Salade mêlée de saison

9.00

Antipasti

Primi piatti

Secondi piatti

Pizze

Dessert / Digestifs / Café

Primi piatti

Fileja alla calabrese

Pâtes fraîches typiques de la Calabre, avec ragoût de veau, boeuf et porc en dés, mijoté dans sa sauce tomate avec 'nduja-salami piquant de porc typique de la Calabre, garnies de fromage Caciocavallo Silano AOP

29.00

Linguine dell'ingegnere

Pâtes artisanales de Gragnano aux crevettes, espadon et piccantino-sauce piquante fermenté faite maison

32.00

Orecchiette dell'ortolano

Pâtes fraîches typiques des Pouilles aux artichauts, tomates fraîches, oignons rouges de Tropea et mozzarella di bufala fumée

27.00

Pappardelle all' anatra

Pâtes fraîches aux oeufs avec ragoût de canard, parfumées à la truffe blanche

34.00

Lasagna alla parmigiana

Lasagnes aux aubergines violettes de Sicile, mozzarella, sauce tomate, oeufs et parmesan

29.00

Casoncelli del Papa buono

Pâtes farcies au rôti de boeuf, salami doux, poires et biscuits "amaretti", avec beurre, sauge et copeaux de parmesan

34.00

Risotto terra e mare

Risotto aux fruits de mer, crème de tomates jaunes et aubergines

34.00

Secondi piatti

Tagliata di manzo

Tagliata d'entrecôte de boeuf suisse sur son lit de roquette, avec tomates cerises de Sicile et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP

Accompagnement: frites maison

46.00

Braciola alla pizzaiola

Paupiette d'escalope de boeuf farcie à la saucisse, au pain et aux oeufs, cuite dans sa sauce de tomates fraîches, oignons rouges de Tropea et origan

Accompagnement: pommes grenailles

36.00

Polpo all'amalfitana

Poulpe et pomme verte frits au thym, servis avec de la crème de fèves aromatisée au citron

44.00

Orata all'acqua pazza

Filet de daurade poché au vin blanc, tomates cerises et origan

Accompagnement: légumes vapeur

42.00

Gran fritto misto

Friture de calamars, crevettes rouges sauvages et petits légumes, avec sauce maison et petite salade

42.00

Branzino al cartoccio

Loup de mer sauvage du Méditerranée au four, entier à partager (min. 1 kg)

Accompagnement: légumes à la vapeur

Fiorentina

T-bone steak de boeuf rassis sur l'os grillé en entier à partager (min. 1 kg)

Accompagnements: pommes grenailles et légumes grillés

Pizze

Margherita

Sauce tomate, mozzarella, basilic frais

18.00

Prosciutto

Sauce tomate, mozzarella, jambon

21.00

Regina

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris

22.00

Calabrisella

Sauce tomate, mozzarella, salami ventricina piccante, oignons rouges de Tropea, olives noires

23.00

Terra del sole

Sauce tomate, mozzarella di bufala, aubergines violettes de Sicile frites, basilic frais

24.00

La notte di San Lorenzo

Tomates fraîches, mozzarella, bolets, Jambon de Parme AOP, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP

28.00

Parma

Sauce tomate, mozzarella, Jambon de Parme AOP, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP

26.00

Rodrigo

Sauce tomate, crevettes sauvages, mozzarella di bufala, courgettes

26.00

Contadina

Sauce tomate, mozzarella, légumes de saison

22.00

Paesana

Sauce tomate, mozzarella di bufala, bolets, saucisse

26.00

Moitié-moitié

Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, origan

26.00

Spettacolo

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, saucisse calabraise, fromage Caciocavallo Silano AOP

26.00

Garibaldi

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, oignons rouges de Tropea et 'nduja - salami de porc piquant typique de la Calabre

23.00

Dessert

Tiramisù dello chef • 12.00

**Tiramisù à la pistache
de Bronte • 12.00**

Babà au rhum • 12.00

Cannoli siciliani

Cannoli siciliens farcis à la ricotta
de brebis avec pistaches et confiture
maison aux citrons bio de Sicile

9.00

Semifreddo

Parfait glacé à la noix de coco et Nutella

12.00

**Panna cotta aux fruits
rouges / au Limoncello • 10.00**

Tartufo di gelato

Truffe de crème glacée (cacao/pistache/
café/citron)

10.00

Boule de glace • 4.50

Café gourmand • 16.00

Fromages

Sélection de fromages affinés
Gran Riserva Beppino Occelli, servie avec
confit d'oignons rouges de Tropea
et miel

19.00

Digestifs

Limoncello • 28% vol., 4 cl. • **7.00**

Averna • 29% vol., 4 cl. • **8.00**

Amaro del capo • 35% vol., 4 cl. • **8.00**

Ramazzotti • 30% vol., 4 cl. • **8.00**

Montenegro • 23% vol., 4 cl. • **8.00**

Fernet Branca • 39% vol., 4 cl. • **8.00**

Liquirizia • 25% vol., 4 cl. • **8.00**

Mirto di Sardegna • 40% vol., 4 cl. • **8.00**

Vecchia Romagna • 40% vol., 2 cl. • **9.00**

Grappa bianca • 40% vol., 2 cl. **9.00**

Grappa Barrique • 40% vol., 2 cl. • **12.00**

Grappa superiore • 43% vol., 2 cl • **15.00**

Café

Espresso/Café • **4.50**

Double espresso • **7.50**

Espresso corretto • **6.00**

Capuccino • **5.50**

Renversé • **6.00**

Latte macchiato • **6.00**

Latte macchiato vanille/caramel
/ amande • **7.00**

Chocolat chaud • **6.50**

Thé/Tisane • **5.00**

Café glacé • **7.50**

Café glacé au Baileys • **9.50**

Irish coffee (café, whiskey 4 cl,
chantilly) • **16.00**

Bombardino (café, liqueur aux oeufs
Vov, brandy, sucre, chantilly) • **11.50**

Café Quintino (café, rhum brun,
gingembre frais, cannelle, sucre,
mousse de lait) • **12.50**

Toutes les prix sont en francs suisses, y compris TVA

Provenance de la viande et du poisson:

- Boeuf: Suisse/Italie
- Porc: Suisse
- Canard: France
- Daurade: Italie/France (Mar Méditerranée)
- Loup de mer: Italie/France (Mar Méditerranée)
- Espadon: Espagne (Océan Atlantique)

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.