

# QUINTINO

## Menu

---

Carte du mois

---

Antipasti

---

Primi piatti

---

Secondi piatti

---

Pizze

---

Dessert / Digestifs / Café

---

# Carte du mois

---

## Antipasti

### **Carpaccio campagnolo**

Carpaccio de bœuf, champignons grillés selon l'arrivage, roquette sauvage et vinaigrette à la truffe noire d'été

**28.00**

### **Uovo croccante**

Œuf croustillant avec son velouté de pois chiches et taralli des Pouilles

**21.00**

## Primi

### **Culurgiones sardi**

Pâtes fraîches faites maison farcies aux pommes de terre, fromage de brebis pecorino sardo et menthe, avec la sauce de tomates fraîches piccadilly et basilic

**29.00**

### **Risotto del buongustaio**

Risotto à la lotte et aux pruneaux de la région

**31.00**

## Secondo piatto

### **Ricciola alla palermitana**

Filet de sériole (poisson) gratiné au four avec pommes de terre au romarin et caponata sicilienne - mélange de légumes à l'aigre-doux

**42.00**

## Dolce

### **Castagnole alla crema**

Beignet frit farci à la crème pâtissière avec sauce aux airelles et petite salade de raisins au vin doux passito

**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.