

# QUINTINO

## Menu

---

Suggestions du mois de février

---

Antipasti

---

Primi piatti

---

Secondi piatti

---

Pizze

---

Dessert / Digestifs / Café

---

# Suggestions de février

---

## Antipasti

### **Crostone Toscano**

Pain grillé avec foie de canard parfumé à la sauge

**17.00**

### **Bocconcini di baccalà**

Morue salée frite, servie sur une purée de topinambour aux oranges rouges de la Calabre

**22.00**

## Primi

### **Orecchiette alla Taranta**

Pâtes fraîches typiques des Pouilles avec cime di rapa sautées à l'huile d'olive, ail et piment, garnies aux biscuits salés "tarallucci" écrasés

**26.00**

### **Spaghetti quadrati al tartufo**

Pâtes fraîches "spaghetti carrées" avec la truffe noire du Périgord et beurre monté au parmesan

**34.00**

## Secondo piatto

### **Caciucco alla Livornese**

Soupe de poisson, crustacés et mollusques typiques de la Toscane, servie avec bruschetta à l'ail

**44.00**

## Dolce

### **Millefoglie al mandarino**

Mille-feuille farcie avec de la crème pâtissière aux mandarines et Grand Marnier, accompagnée de griottes pochées

**12.00**

---

## Suggestions du mois de février

---

Antipasti

---

Primi piatti

---

Secondi piatti

---

Pizze

---

Dessert / Digestifs / Café

---

# Antipasti

---

## **Antipasto Quintino**

Sélection d'entrées du chef à partager  
par 2 personnes

**44.00**

## **Parmigiana d'aubergines**

Aubergines violettes de Sicile gratinées  
au four avec sauce tomate, basilic,  
mozzarella di bufala et parmesan

**22.00**

## **Burrata pugliese**

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

**24.00**

## **Tonno al pistacchio**

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

**26.00**

## **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**

## **Insalata caprino e noci**

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

**19.00**

## **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**

## **Calamarata al polpo**

Pâtes fraîches "calamarata" avec ragoût de poulpe, tomates piccadilly et aubergines siciliennes; parfumées à la menthe

**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**

## **Ravioli cacio e pepe**

Raviolis farcis au fromage pecorino et poivre, servis avec beurre, sauge et pistache

**32.00**

## **Lasagna di chef Guido**

Lasagne avec ragoût de boeuf, sauce tomate, jambon, oeufs, mozzarella et parmesan

**29.00**

## **Risotto al tartufo e porcini**

Risotto aux cèpes italiens, truffe noire et Parmigiano Reggiano 24 mois

**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**

## Agnello al mirto

Épaule d'agneau confite aux herbes aromatiques et au myrte de Sardaigne.

Accompagnement: cime di rapa sautées à l'ail et purée de pommes de terre

**44.00**

## Pescespada alla Mediterranea

Tranche d'espadon au vin blanc, tomates cerises, olives taggiasche et origan.

Accompagnement: pommes grenailles

**42.00**

## Gran fritto misto

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

**42.00**

## Branzino al forno

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

Accompagnement: légumes de la saison

**110.00**

## Fiorentina

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

Accompagnements: pommes grenailles et légumes grillés

**140.00**

---

# 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**

## Capricciosa di Guido

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, olives, salami piquant, oignons rouges, anchois

**24.00**

## Vecchia Napoli

Sauce tomate, mozzarella di bufala, anchois, basilic frais

**23.00**

## Terra del sole

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

**24.00**

## Contadina

Sauce tomate, mozzarella, légumes de saison

**22.00**

## Quattro formaggi

Mozzarella, gorgonzola, asiago, emmental

**24.00**

## Garibaldi

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, oignons rouges de Tropea et 'nduja

**23.00**

## Rodrigo

Sauce tomate, crevettes sauvages, mozzarella di bufala, courgettes

**26.00**

## Mortadella

Mortadella, stracciatella di burrata, pistache

**27.00**

## Parma

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

**26.00**

## La notte di San Lorenzo

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

**28.00**

---

# Dessert

---

**Suggestion du mois • 12.00**

**Café gourmand • 16.00**

**Tiramisù du 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

**10.00**

## **Semifreddo**

Parfait glacé à la noix de coco et Nutella

**12.00**

**Panna cotta aux fruits rouges**

**10.00**

## **Tartufo di gelato**

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

**10.00**

**Boule de glace • 5.00**

## **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**

Thé/Tisane • **5.00**

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.