

QUINTINO

Menu

Suggestions du mois de mars

Antipasti

Primi piatti

Secondi piatti

Pizze

Dessert / Digestifs / Café

Suggestions de mars

Antipasti

Insalata primaverile

Salade de chicorée de Catalogne, dent-de-lion, oeuf dur, anchois, croûtons à l'ail et sauce au yaourt et herbes aromatiques

17.00

Involtino di pescespada

Rouleau d'espadon farci avec la chapelure parfumée au thym et son coeur fondant de scamorza

22.00

Primi

Ravioli all'aglio orsino

Pâtes fraîches faites maison farcies au mascarpone et ail des ours, servis avec fondue au pecorino et guanciaie croustillant

32.00

Tagliatelle alle spugnole

Pâtes fraîches à l'oeuf faites maison aux morilles fraîches et jus de veau corsé, copeaux de Pecorino Romano

34.00

Secondo piatto

Calamaro ripieno

Calamar farci aux crevettes et aux oranges sanguines de la Calabre, pommes sautées à l'ail des ours

44.00

Dolce

Zeppola di San Giuseppe

Beignet de pâte à choux frit et farci à la crème pâtissière et griottes pochées

12.00

Suggestions du mois de mars

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**

Liquirzia • 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.