

# QUINTINO

## Menu

Boissons

---

Entrées

---

Plats

---

Pizza

---

Desserts / Digestifs / Café

---

# Boissons

---

## Boissons sans alcool

### San Pellegrino / Acqua Panna

• 0.5 l / **6.00** • 1 l / **10.00**

### Coca Cola / Thé froid / Ramseier

• 3.3 dl / **6.00**

### Kinley tonic

• 2 dl / **6.00**

### Granini orange / pêche / tomate

• 2 dl / **6.00**

### Lurisia aranciata / limonata / gazzosa

• 2.75 dl / **6.00**

**Limonade maison** — Bergamote de Calabre bio / Fleur de sureau / Citron de Sicile bio

• 0.3 l / **5.00**

## Bière Nébuleuse

### Zepp Craft Lager

alc. 4.7% 3 dl • 5.00, 5 dl / **7.50**

### Speakeasy Light IPA

alc. 4% 3 dl • 6.00, 5 dl / **9.00**

### Estafette Triple Belge

alc. 7% en bouteille • 3.3 dl / **8.50**

### Diversion IPA sans alcool en bouteille

• 3.3 dl / **7.50**

## Aperitivi

### Aperol spritz • **14.00**

9 cl prosecco, 6 cl aperol, eau gazeuse

### Aperol spritz avec fruits rouges • **16.00**

9 cl prosecco, 6 cl aperol, eau gazeuse, fruits rouges

### Martini blanc / rouge • 4 cl / **9.00**

### Kir • **10.00**

9 cl prosecco, 2 cl crème de cassis

### Hugo • **16.00**

7 cl prosecco, 4 cl liqueur de sureau, jus de lime, sucre, menthe fraîche

### Negroni • **16.00**

2 cl gin, 2 cl campari, 2 cl martini rouge

### Ricard / Pastis • 4 cl / **7.00**

**Crodino/Sanbitter** • (sans alcool) 1 dl / **6.00**

---

## Boissons

---

## Entrées

---

## Secondi piatti

---

## Pizze

---

## Desserts / Digestifs / Café

---

# Cocktail

---

## Cocktail

**Cocktail Quintino • 15.00**

6 cl vodka, purée de framboise, sucre et jus d'ananas

**Amaretto sour • 16.00**

6 cl amaretto, 3 cl jus de lime, 2 cl sirop de sucre, blanc d'oeuf

**Daiquiri myrte • 16.00**

4 cl rhum, 2 cl liqueur de myrte de la Sardaigne, 3 cl jus de lime, 2 cl sirop de sucre

**Gin basil smash • 16.00**

5 cl gin, 2 cl jus de citron, basilic, sirop au basilic

**Pink lady • 18.00**

4 cl gin, 3 cl triple sec, 2 cl jus de citron, grenadine, top prosecco

**Espresso martini • 16.00**

espresso, 5 cl vodka, 3 cl kahlua, sirop de sucre

**Hendrick's • 19.00**

4cl gin Handrick's 41,4% vol., servi avec eau tonique et tranche de citron

**Ginarte • 21.00**

4 cl gin italien au goût frais 43.5% vol., servi avec eau tonique, lavande et citron

**Portofino • 23.00**

4 cl dry gin italien délicat et équilibré 43% vol., servi avec eau tonique avec une touche d'amaretto, romarin et citron

## Cocktail sans alcool

**Spritz sans alcool • 10.00**

10 cl eau tonique, 5 cl sanbitter, 5 cl jus d'orange.

**Fashion Mojito • 9.00**

4 cl jus de lime , 2 cl jus de bergamote, sucre de canne, menthe, lime, eau gazeuse

**Ipanema • 11.00**

10 cl ginger ale, 4 cl jus des fruits de la passion, lime, sucre de canne

---

## Cocktail

---

## Entrées

---

## Secondi piatti

---

## Pizze

---

## Desserts / Digestifs / Café

---

# Entrées

---

## **Tartare tonno e melone**

Tartare de thon rouge, melon et noisettes du Piémont, balsamique de pommes suisses vielli dans les fûts de chêne au cœur des montagnes du Jungfraujoch

**25.00**

## **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**

## **Fiori di cucuzza**

Fleurs de courgettes farcies au fromage provola et jambon cru, servies sur un gazpacho de poivrons et tomates jaunes au basilic

**23.00**

## **Parmigiana tradizionale**

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

**22.00**

## **Planchette apéro**

Sélection de charcuteries et fromages italiens, olives et légumes marinés, servie avec de la focaccia au romarin à partager pour deux personnes

**29.00**

## **Bruschettone Arlecchino**

Bruschetta avec tomates cerises tricolores et tresse de mozzarella di bufala

**19.00**

## **Fritto misto**

Assortiment d'amuse-bouches frites à l'italienne

**16.00**

## **Insalata mista**

Salade mêlée de saison

**9.00**

---

Entrées

---

Secondi piatti

---

Pizze

---

Desserts / Digestifs / Café

---

# Plats

---

## Primi piatti

### **Cannelloni zucchini e orata**

Pâtes farcies aux courgettes et daurade, gratinées dans la sauce rose

**32.00**

### **Linguine un'estate al mare**

Pâtes artisanales de Gragnano avec crevettes rouges sauvages, tomates Piccadilly et oignons rouges de Tropea, parfumées à la menthe et zeste de cédrat.

**32.00**

### **Pennoni alla genovese**

Pâtes typiques de Naples au ragoût de boeuf mijoté aux oignons et vin blanc, fromage caciocavallo silano

**30.00**

### **Ravioli cacio e pepe**

Raviolis farcis au fromage pecorino et poivre, servis avec beurre à la sauge et pistaches

**32.00**

### **Risotto alla boscaiola**

Risotto aux bolets, guanciale, tomates piccadilly et fromage pecorino

**30.00**

## Secondi piatti

### **Tagliata di manzo**

Tagliata d'entrecôte de boeuf suisse sur son lit de roquette, tomates cerises de Sicile et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP. Accompagnement: frites maison

**46.00**

### **Tonno al pistacchio**

Tagliata de thon rouge en croûte de pistaches au balsamique avec ses légumes croquantes. 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**

### **Involtino alla romana**

Cuisse de poulet désossée farcie au jambon cru et panure parfumée à la sauge et citron, avec sa sauce au vin blanc. Accompagnement: épinards et pommes grenailles

**34.00**

---

Plats

Pizze

Desserts / Digestifs / Café

---

# Pizza

---

## 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**

---

Pizza

Desserts / Digestifs / Café

---

# Desserts

---

**Café gourmand • 16.00**

**Tiramisù du chef • 12.00**

**Babà au rhum • 12.00**

**Cannoli siciliani • 10.00**

Cannoli siciliens farcis à la ricotta de brebis et pistaches

**Semifreddo • 12.00**

Parfait glacé à la noix de coco et Nutella

**Panna cotta aux fruits rouges  
10.00**

**Tartufo di gelato • 10.00**

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

**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**

Ramazotti • 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**

Irish coffee • **16.00**

(café, whiskey 4 cl, chantilly)

Café glacé • **7.50**

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.