

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.