



QUINTINO

BAR | RISTORANTE

Les entrées

Carciofo romano

17

Artichaut pané au parmesan et citron, gratiné au four avec du fromage provolone piccante

Salade du jardin

16

Salade de mesclun, choux rouges marinés, radis, pickles de courge, noix et vinaigrette à la grenade

Bocconcini di polpo

22

Bouchées de poulpe laqués à l'orange, crème de poivrons grillés, straciatella et confit d'oignons rouge

La planchette à partager

24

Sélection de charcuteries et de fromages italiens, olives et légumes marinés, servi avec de la focaccia au romarin



Les plats

Fileja alla calabrese

28

Pâtes fraîches Fusili Avellinesi au ragoût de veau, bœuf et porc, sauce tomate aromatisée à la 'nduja et Caciocavallo AOP

Orecchiette cima di rappa et burrata*

25

Pâtes fraîches typiques des Pouilles avec cime di rappa fraîches sautées à l'huile d'olive, ail, piment et burrata

Cannelloni all'anatra

28

Farcies au ragoût de canard aux oranges, gratinées au four avec de la mozzarella et copeaux de truffe Bianchetto

Linguine all'astice

35

Pâtes artisanales Di Gragnano au ragoût de homard et sauce au citron

Tonno al pistacchio

30

Tagliata de thon rouge en croûte de pistaches au balsamique accompagnée d'une caponata d'aubergines et patatoes maison

Entrecôte de bœuf suisse I 150/220 gr

32/39

Roquette, tomates cerises et copeaux de Grana Padano AOP, accompagné de patatoes maison

Tartare Quintino I 120/200 gr

24/30

Tartare de bœuf coupé au couteau et ses condiments, accompagné de patatoes maison et saladine

Cheese burger

25

De bœuf, accompagné de patatoes maison et saladine

Risotto aux épinards

22

Parfumé au citron et amandes torréfiées



Les pizzas

Margherita	17
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais	
Prosciutto	20
Sauce tomate, mozzarella, jambon	
Regina	22
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris	
Diavola	22
Sauce tomate, mozzarella, salami ventricina piccante	
Calabrisella	24
Sauce tomate, mozzarella, 'nduja, oignons rouges, olives	
Vecchia Napoli	24
Sauce tomate, mozzarella di bufala, anchois, roquette	
Terra del sole	22
Sauce tomate, mozzarella di bufala, aubergines violettes frites, basilic frais	
Contadina	23
Sauce tomate, mozzarella, artichauts, poivrons grillés, oignons rouges et olives	
Parma	25
Sauce tomate, mozzarella, Jambon cru, roquette, copeaux de Grana Padano AO	



Les desserts

Café Gourmand	12
Tiramisu du chef	10
Sélection de fromages	14
Cheesecake Aux fruits rouges	10
Affogato al caffè* Glace artisanale de l' Artisan Glacier , avec café vergnano	8
Affogato aux fruits rouges* Glace artisanale de l' Artisan Glacier , avec fruits rouges chauds	8
Les trompes l'œil de l'Artisan Glacier* Poire du Valais servie avec 4 cl de Willamine Distillerie Morand Abricot du Valais servi avec 4 cl d' Abricotine Distillerie Morand Citron servi avec 4 cl de Limoncello	15
Glaces de l'Artisan Glacier* Vanille Bourbon de Madagascar Chocolat mélange subtil de plusieurs sortes de cacao Noisettes du Piémont Café de Colombie 100 % arabica	6



QUINTINO



Ce label certifie que les mets proposés sur notre carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine.

Critères du label «Fait Maison»
établi par la Fédération romande
des consommateurs, Gastro Suisse,
la Semaine du Goût et Slow Food.

Provenance de nos produits

Bœuf, veau, porc : Suisse
Canard : France
Poulpe : Mer Méditerranée

Thon : Atlantique Nord Est
Homard : USA / Canada
Charcuterie : Italie / Suisse



Tous nos prix sont en francs suisses TTC.





Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances à certains aliments, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos collaborateurs au moment de votre commande.

Loi sur les denrées alimentaires, indications obligatoires. Les 14 allergènes alimentaires les plus courants : **Arachide :** cacahuètes, huile d'arachide, mandelonas, protéines d'arachide... **Céleri :** céleri vert, céleri blanc, pied de céleri, feuille de céleri, céleri-rave (racine du céleri), graines de céleri... **Crustacés :** crevette, crevette rose, crabe, écrevisse, homard et langouste... **Fruits à coque :** amandes, noix, noix de pécan, noisettes, noix du Brésil, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia... **Gluten :** blé (sous toutes ses formes, y compris blé dur, semoule, épeautre, blé de Khorasan, petit épeautre), orge, seigle, avoine, malt, couscous... **Lactose :** lait de vache, brebis, chèvre (sous toutes ses formes), caséine (hydrolysats), caséinates, petit-lait (sous toutes ses formes), lactalbumine (phosphate), lactose, lactoferrine, lactoglobuline, protéines du lait. **Lupin :** farine de lupin, graines de lupin. **Mollusques :** palourde, coque, moule, pieuvre, huître, escargot, calmar, coquille Saint-Jacques... **Moutarde :** graines de moutarde, feuilles de moutarde, fleurs de moutarde, huile de moutarde, graines germées de moutarde, moutarde en poudre... **Œufs :** albumine/albumen, conalbumine, œuf (séché, en poudre, solide, jaune), globuline, lysozyme, ovalbumine, ovotransferrine, silico-albuminate, vitelline... **Poisson :** poisson et ses dérivés (sous toutes ses formes, par exemple farine, poudre, condiments... **Sésame :** benne (graines de benne, graines de beni), gingelly et huile de gingelly, graines diverses... **Soja :** sous toutes ses formes, par exemple albumine, fibre, farine, semoule de soja, lait de soja, noix, germes, huile), soja, graines de soja, protéines de soja (concentrées, isolées), protéines végétales texturées (TVP), edamame, tofu, lécithine de soja, okara... **Sulfites :** certaines boissons alcoolisées et non alcoolisées. **E220-228 (noms européens) :** bisulfite ou métabisulfite de potassium, bisulfite de sodium, bisulfite ou métabisulfite, sulfites, agents de sulfitage, acide sulfureux, dioxyde de soufre.

