

fresha

Menu du soir



**Discover our menu
in english**

Antipasti à partager ou pas

| | |
|---|-------------|
| Salade mesclun 🍴 | 9.- |
| Burrata crémeuse, jambon cru San Daniele, figues 🍴 🍴 🌿 | 21.- |
| Velouté de courge et ses graines, gnocchetti maison parfumés à la sauge 🍴 🍴 🌿 | 16.- |
| Tartare de bar, saladine de fenouil, bottarga, vinaigrette à la mûre ➡ | 26.- / 36.- |
| Vitello tonnato ➡ 🍴 🌿 🔄 | 24.- / 36.- |
| Fritto misto italiano – calamaretti, mazzancolle, acquadelle, verdure ➡ 🌿 🍴 🌿 | 23.- / 34.- |
| Tarte tatin aux oignons caramélisés, bolets, salade de roquette et parmesan 🍴 🌿 | 21.- |
| Carpaccio de bœuf mariné maison finement coupé, fromage de chèvre, taralli au fenouil, émulsion aux fruits rouges 🍴 🌿 🌿 🔄 | 26.- / 36.- |
| Jambon ibérique de Bellota, pane con pomodoro 🌿 | 29.- |
| Planche à l'italienne 🍴 🍴 🌿 🔄 | |
| Assortiment de produits italiens à partager – petit format pour 2/3 personnes | 44.- |
| - grand format pour 4/6 personnes | 69.- |

Paste & risotti

| | |
|--|------|
| Tagliolini au citron et aux gambas, « crispy bread » des Pouilles 🍴 🌿 🍴 🌿 | 29.- |
| La véritable carbonara – Penne fraîches, guanciale croustillant, pecorino 🍴 🍴 🌿 | 26.- |
| Ravioli farcis au fromage de chèvre, pousses d'épinards, poire, jus corsé aux noix 🍴 🍴 🌿 🔄 🌿 🍴 | 28.- |
| Paccheri au ragoût de veau, radicchio braisé 🍴 🍴 🌿 🌿 🔄 | 34.- |
| Risotto aux bolets, persillade, castelmagno râpé 🍴 🔄 | 34.- |
| Risotto au safran 🍴 🔄 | 24.- |
| Supplément truffe noire de saison | 36.- |

Pesce & carne

| | |
|--|------|
| Poulpe rôti, purée de pommes de terre au paprika, chicorée sautée, bagna cauda 🍴 ➡ 🍴 | 42.- |
| Pavé de maigre à l'étouffée, poireaux rôtis, panais, sauce vierge 🍴 ➡ | 42.- |
| Noix de Saint Jacques poêlées, champignons, consommé de pommes de terre, jeunes pousses d'épinards 🍴 🍴 | 44.- |
| Oreille d'éléphant, saladine de roquette et tomates cerises 🍴 🍴 🌿 | 54.- |
| Cochon de lait cuisson longue et rôti à la plancha, scaroles à la napolitaine, frites de manioc, jus réduit au coing 🌿 🌿 🍴 🔄 | 45.- |
| Onglet de bœuf cuisson parfaite, légumes sautés, sauce à l'échalote, frites country 🍴 🌿 🌿 🔄 | 36.- |
| Carré d'agneau rosé, cipollotto, topinambour, jus réduit aux tomates séchées et romarin 🍴 🔄 🌿 | 45.- |

Le menu du chef en 5 temps

Communiquez-nous vos intolérances ou allergies alimentaires et laissez-vous guider par le chef à travers un menu en 5 temps.

85.- / personne



Contorni

| | |
|--|-----|
| Salade mêlée 🍴 | 6.- |
| Frites de pommes de terre 🌿 | 6.- |
| Frites de patates douces 🌿 | 7.- |
| Légumes sautés ou vapeur | 6.- |
| Purée de pommes de terre gourmande à l'huile d'olive 🍴 | 6.- |
| Tagliolini ou penne 🌿 | 8.- |
| Risotto 🍴 🔄 | 8.- |

Pizze à l'eau de mer

La bella margherita 🍅 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, réduction de basilic frais, origan sauvage calabrais

17.-

La zucchini 🍅 🌿

Velouté de courgettes, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, courgettes frites, tomates fraîches datterino, ricotta salée fraîchement râpée, basilic frais

22.-

Il fuoco in bocca 🍅 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, salami « Spianata piccante calabrese », émulsion de piment frais et effiloché de « Peperoncini » déshydratés, origan sauvage calabrais

23.-

La cotto e funghi 🍅 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon rôti aux herbes, poêlée de champignons aux herbes, origan sauvage calabrais

24.-

La portofino 🍅 ➡ 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles, olives taggiasche, anchois du Cantabrique, « crispy bread » des Pouilles à l'ail, pousses d'oignons, origan sauvage calabrais

25.-

La 5 formaggi 🍅 🌿

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, emmental « Original Suisse A.O.P. », gorgonzola « San Giorgio D.O.P » de Crémone, ricotta, parmigiano Grana Padano « D.O.P », confiture d'oignons rouges

25.-

La parmigiana 🍅 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella de « Bufala Campana D.O.P. », aubergines finement frites, copeaux de parmigiano Grana Padano « D.O.P », réduction de basilic frais, origan sauvage calabrais et petites tomates confites

25.-

La burrata classica 🍅 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, lit de roquette, jambon cru San Daniele 12 mois d'affinage, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles, basilic frais et petites tomates confites

28.-

La croccante 🍅 🌿

Velouté de courge, gorgonzola «San Giorgio D.O.P» de Crémone, ricotta fraîche, bacon croustillant, chip de chou kale

28.-

La cremosa 🍅 🌿

Base focaccia tomates cerises et origan, roquette, bresaola de bœuf « I.G.P », copeaux de parmigiano Grana Padano « D.O.P », tomates fraîches datterino, crème de parmesan aromatisée à la truffe blanche

29.-

La pistacchiosa 🍅 🌿 🥜

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, mortadelle de Bologne « I.G.P », « Stracciatella di Burrata » des Pouilles à la pistache, chips de parmesan, crème de pistache, basilic frais

31.-

La burrata tartufo 🍅 🌿

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, lit de roquette, jambon cru de San Daniele 12 mois d'affinage, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles à la truffe et lamelles de truffe de saison « Melanosporum »

35.-

Dolci

| | |
|--|----------------|
| Assiette de fromages affinés    | 18.- |
| Mini cannolo sicilien à la ricotta (la pièce)    | 3.- |
| Tiramisu classique   | 11.- |
| Tiramisu façon Fresha   | 14.- |
| Crumble choco-noisette, mousse de mascarpone, glace café | |
| Panna cotta à la vanille, poires caramélisées, réglisse  | 12.- |
| Cheesecake au chocolat blanc et à la pistache   | 15.- |
| Millefeuille monté minute à la crème chantilly, amarena, coulis de chocolat   | 15.- |
| Moelleux au chocolat, glace vanille   | 15.- |
| 15 minutes de préparation | |
| Affogato al caffè   | 12.- |
| Café ou thé gourmand     | 15.- |
| Tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, cannolo sicilien | |
| Glaces et sorbets   | |
| Chocolat, vanille, stracciatella, noisette, passion, citron, fruits rouges, figue | |
| | 1 boule 4.50 |
| | 2 boules 7.50 |
| | 3 boules 11.90 |
| | Chantilly 1.50 |

Gelato alla vaniglia artigianale et ses toppings

Le coup de coeur du chef à partager sans modération

Le petit format pour 2/3 personnes

27.-

Le grand format pour 4/6 personnes

47.-



Informations allergènes

 Lactose

 Crustacés

 Poisson

 Arachides

 Œuf

 Moutarde

 Gluten

 Céleri

 Fruits à coque

 Sulfites

 Mollusques

 Sésame

 Soja

Provenance des viandes : Boeuf de France, de Suisse et d'Irlande, porc de Suisse, d'Italie et d'Espagne, veau de Suisse

Provenance des poissons : Calamar d'Espagne et d'Atlantique (FAO41), gambas d'Argentine, bar/loup de mer de Corse et de Grèce, seiche d'Italie, maigre de Corse et de Grèce, poulpe d'Espagne, mazzancolle d'Italie, acquadelle d'Italie

Tous nos prix sont en chf, TVA (8,1%) et service inclus.

La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

Les boissons

Les digestifs

| | 5cl | |
|-----------------------------------|-------|------|
| Limoncello di Capri | 28% | 14.- |
| Sambuca Molinari | 40% | 14.- |
| Génépi Dolin | 40% | 14.- |
| Get 27 | 17.9% | 14.- |
| Baileys | 17% | 14.- |
| Amaretto Disaronno | 28% | 14.- |
| Moitié-moitié Morand | 36% | 16.- |
| Abricotine Morand | 43% | 16.- |
| Armagnac XO Larressingle | 40% | 16.- |
| Grappa Fior di Vite | 40% | 14.- |
| Grappa di Amarone | 43% | 20.- |
| Chartreuse verte | 55% | 20.- |
| Grand Marnier Cuvée du Centenaire | 40% | 40.- |

Les liqueurs

| | 5cl | |
|--|-------|------|
| Jägermeister Liqueur de plantes | 35% | 14.- |
| Fernet-Branca Liqueur de plantes | 35% | 14.- |
| Cynar Liqueur de plantes et artichauts | 16.5% | 14.- |
| Bràulio Liqueur aux herbes de Bormio | 21% | 14.- |
| Amaro Montenegro Liqueur de plantes | 23% | 14.- |
| Frangelico Liqueur de noisettes | 20% | 14.- |
| Belle de Brillet Liqueur de poires et cognac | 30% | 14.- |
| Drambuie Liqueur de whisky, miel, herbes et épices | 40% | 14.- |

Les cognacs

| | 5cl | |
|------------------|-----|------|
| Martel VS | 40% | 16.- |
| Martel XO | 40% | 40.- |
| Rémy Martin VSOP | 40% | 16.- |
| Rémy Martin XO | 40% | 40.- |



Les boissons chaudes

| | | |
|--------------------------------------|--|-------------|
| Ristretto, espresso, café | | 3.90 |
| Double espresso | | 4.50 |
| Macchiato | | 5.50 |
| Cappuccino | | 5.50 |
| Thé Sirocco | | 5.50 |
| Infusion Sirocco | | 5.50 |
| Chocolat chaud Ovomaltine ou Caotina | | 5.50 |

Les softs

| | | |
|---|------|-------------|
| Café frappé maison café, lait, sirop de vanille | 33cl | 6.50 |
| Thé frappé maison verveine, jus de lime, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche | 33cl | 6.50 |
| Citronnade maison citron vert, citron jaune, jus de lime, sirop de sucre, eau plate ● | 33cl | 5.- |
| Lemonaid+ fruit de la passion, lime | 33cl | 7.- |
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite | 33cl | 5.90 |
| Jus d'orange, ananas, cranberry, pommes, tomates | 33cl | 5.90 |
| San Pellegrino Tonica, San Pellegrino Ginger Beer | 20cl | 5.- |
| San Bitter | 10cl | 5.- |
| Sirop à l'eau ● | 33cl | 3.- |

Les eaux

| | | |
|------------------------|------|-------------|
| Eau plate Lurisia ● | 33cl | 3.90 |
| Eau pétillante Perrier | 33cl | 5.90 |
| Eau plate Lurisia | 75cl | 6.90 |
| Eau pétillante Lurisia | 75cl | 6.90 |

Les boissons à petit prix sont indiquées avec ce symbole ●

fresha

Tous nos prix sont en chf, TVA (8,1%) et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.