



MANGIA BENE, RIDI SPESSO AMA MOLTO

**Nostra cucina è basata sui piatti tradizionali italiani da condividere al cuore del pranzo.
Una cucina semplice e generosa con delle ricette di famiglia,
con dei prodotti selezionati dai migliori produttori.**

**Maria-Louisa d’Ostria, detta la Duchessa di Parma è la principale ispirazione del marchio
DUCHESSA. Personaggio emblematico della cultura Italianna, adorata,
coltivata e generosa con il suo popolo, guida as oggi nostro concetto culinare.**

Notre cuisine est directement tirée des traditionnels plats italiens où le partage
et la convivialité sont au centre du repas. Une cuisine simple et généreuse avec
des recettes familiales et des produits sélectionnés chez les meilleurs producteurs.

Marie-Louise d’Autriche, surnommée la Duchesse de Parme, est la principale inspiration
de la marque DUCHESSA. Ce personnage emblématique de la culture italienne, aimée,
cultivée et généreuse avec son peuple, guide encore aujourd’hui notre concept.

NOTRE SÉLECTION DE CAVIARS

#Caviarshot Prunier Prunier (15g)	20.-
Caviar Prunier Prunier (50g)	140.-
Caviar Prunier Prunier (125g)	280.-

LA CAVE

S'il vous plaît notez que de temps en temps les millésimes peuvent varier.

CHAMPAGNE À LA COUPE	1dl
SA Laurent Perrier brut La Cuvée	19.-
SA Laurent Perrier brut Rosé	25.-
SA Ruinart Blanc de Blancs	29.-
PÉTILLANTS À LA COUPE	1dl
Moscato D'Asti - Sobrero	9.-
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G, Brut Santa Margherita	10.-
VINS AU VERRE	1dl
VIN BLANC	
2017 - Domaine du Paradis Aligoté, Genève, Suisse	9.-
2016 - Pinot Grigio Poggiobello, Friuli Colli Orientali, Italie	10.-
2016 - Chablis Billaud-Simon, Bourgogne, France	12.-
2017 - Medinette Dézaley, Grand Cru, Louis Bovard, Suisse	15.-
2003 - Château Malartic-Lagravière, Grd Cru Classé, Pessac-Léognan, France	25.-
VIN ROSÉ	
2017 - L'Esprit de Sainte Marguerite, Côtes-de-Provence, France	10.-
VIN ROUGE	
2016 - Noir Divin, Domaine du Paradis, Roger Burdorfer, Genève, Suisse	9.-
2016 - Pinot Noir, Denis Mercier, Valais, Suisse	10.-
2016 - Guidalberto Tenuta San Guido, Italie	15.-
2011 - Château d'Armailhac, Grand Cru Classé, Pauillac, France	25.-



EAUX

	50cl	75cl
Evian	6.-	10.-
Valser plate ou gazeuse	6.-	10.-
San Pellegrino	6.-	10.-

SOFT DRINKS

Coca, Coca light, Coca zero, Sprite, Ramseier	33cl	6.-
Schweppes Tonic, Soda Water, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	6.-
Orangina	25cl	6.-
San Bitter	10cl	6.-
Red Bull	25cl	9.-

JUS DE FRUITS

Jus de fruits pressés : Orange, Citron Vert, Citron Jaune	20cl	10.-
Alain Milliat - Jus - ananas, orange, pomme cox's, tomate	33cl	9.-
Alain Milliat - Nectar mangue	33cl	9.-

BIÈRES PRESSION

Carlsberg Blonde	30cl	6.-
Feldschlösschen Brune	30cl	6.-

BIÈRES

Leffe, Peroni, Feldschlösschen Blanche	33cl	8.-
Corona	35.5cl	8.-

FORMULE PASTA PIZZA

Pizza au choix: Marguerita, Regina, Quattro Formaggi ou Napoli
ou

Penne Arrabiata ou Penne Tomate

+

Café gourmand

ou

Tiramisu

+

½ eau plate ou gazeuse

29.-

MENU ENFANT

- de 12 ans

Pizza au choix: Marguerita, Regina ou Quattro Formaggi
ou

Penne tomate

+

Glace et topping

24.-

Tous les dimanches le menu enfant est à 20.-

DA CONDIVIDERE

À partager

Nos plats sont généreux, n'hésitez pas à demander conseil auprès de notre équipe qui vous aiguillera pour chaque assortiment.

Prix pour 2 personnes

Il Tartufo

Assortiment autour de la Truffe

Jambon cuit, Mortadelle Gloriosa, Saucisson de Sanglier, Pecorino

45.-

Calamaretti fritti, salsa pomodoro

Calamars et Légumes frits, sauce tomate

26.-

La Principessa Duchessa

Dégustation de Burrata Pugliese 330gr et Stracciatella

accompagnée de Mortadelle Gloriosa Truffée, Jambon blanc, Roquette, Parmesan et Focaccia

58.-

La Burrata gigante

Burrata Pugliese de 330gr, Roquette, Tomate cerise, Pesto et Focaccia

supplément de Truffe Noire au gramme

39.-

4.-

La Pizza al Tartufo

Crème de Truffe, Mascarpone, Roquette, copeau de Parmesan, Truffe Noire

58.-



convient pour les végétariens -  les spécialités de la maison

Le Parmesan est un Parmesan Reggiano de 28 mois d'affinage. Nos viandes sont d'origine Suisse, race Limousine et Angus.
La provenance des poissons changeant selon arrivage, merci de consulter le maître d'hôtel pour leur origine. Notre Truffe Noire est la Melanosporum.
Tous nos plats peuvent être accompagnés de Truffe Noire au gramme (4.- le g.). Demandez la liste des allergènes au maître d'hôtel.

ANTIPASTI

Entrée

Vitello Tonnato	24.-
Fines tranches de filet de Veau avec une sauce au Thon	
Carpaccio di Manzo al Tartufo (150g)	34.-
Carpaccio de Filet de Boeuf Angus, copeaux de Parmesan, Roquette et copeaux de Truffe Noire	
Verdure Grigliate 	22.-
Légumes grillés, Stracciatella, Roquette, vinaigre Balsamique et copeaux de Parmesan	
Insalata di Carciofini 	20.-
Salade de jeunes Artichauts crus, Roquette, Tomate confite, Parmesan, huile d'olive et citron	
Carpaccio Amalfitano (160g)	25.-
Carpaccio de Bar, Grenade, Citron confit, Piment d'Espelette et Fruit de la Passion	
 Arancini	
Spécialité Sicilienne de boulettesde riz panée au Safran, sauce tomatée	
Mozzarella et légumes 	18.-
Mozzarella, légumes et Jambon à la Truffe	22.-
 Cappelletti di Vitello in Brodo	22.-
Cappelletti maison farcis aux 5 viandes, servi dans un bouillon de Veau et Boeuf aromatisé	
 Ravioli Ricotta e spinaci 	19.-
Ravioli Maison à la Ricotta et aux Epinards, huile d'olive Citron et Parmesan	

LES COUPS DE CŒUR DU MOMENT

servi avec la Focaccia

1 pers. 2 pers.

La Salumeria

Assortiment de Charcuteries Italiennes

25.- 44.-

La Formaggeria

Assortiment de Fromages Italiens

19.- 38.-

 convient pour les végétariens -  les spécialités de la maison

Le Parmesan est un Parmesan Reggiano de 28 mois d'affinage. Nos viandes sont d'origine Suisse, race Limousine et Angus.
La provenance des poissons changeant selon arrivage, merci de consulter le maître d'hôtel pour leur origine. Notre Truffe Noire est la Melanosporum.
Tous nos plats peuvent être accompagnés de Truffe Noire au gramme (**4.-** le g.). Demandez la liste des allergènes au maître d'hôtel.

LA PASTA

Tutte le paste sono fatte in casa

Toutes nos pâtes sont faites maison

Per una persona

Pour une personne



	La Pasta Duchessa Pâtes à la Truffe flambées devant vous et crème de Truffe Truffe Noire au gramme en supplément (nous vous conseillons un minimum de 8 grammes)	32.- 4.- le g
	Gnocchi al Vino Giallo  Gnocchi de pommes de terres, velours au Vin Jaune et Pecorino	26.-
	Pasta al Prosciutto Pâtes, Jambon à la Truffe, Pecorino Romano et Rapé de Truffe Noire	28.-
	Allo Zafferano e Salsiccia Risotto au Safran, Salami Piccante, Pecorino à la Truffe Noire	28.-
	Penne all'Arrabbiata  Penne à la sauce Tomate, Ail et Piment	22.-
	Polpette della Nonna Boulettes aux 3 viandes (Bœuf, Porc et Veau), à la façon de ma Grand-Mère et Spaghetтини	32.-

Per due o più

Pour 2 ou plus

Prix par personne

Spaghetti all'aragosta Spaghetti à la Langouste de 350g, sauce Secrète et Tomates cerises	89.-
---	-------------

 convient pour les végétariens -  les spécialités de la maison

Le Parmesan est un Parmesan Reggiano de 28 mois d'affinage. Nos viandes sont d'origine Suisse, race Limousine et Angus.
La provenance des poissons changeant selon arrivage, merci de consulter le maître d'hôtel pour leur origine. Notre Truffe Noire est la Melanosporum.
Tous nos plats peuvent être accompagnés de Truffe Noire au gramme (4.- le g.). Demandez la liste des allergènes au maître d'hôtel.

CARNE

Viande

Geretto alla Milanese 35.-

Jarret de Veau braisé, Légumes Racines de saison

Milanese di Vitello « Orecchia d'Elefante » 38.-

Escalope de Veau, Roquette et dés de Tomates

Filetto di Manzo

Filet de Bœuf Angus Maturé (40 à 60 jours)

Nature

Sauce Gorgonzola Dolce DOP

Sauce Rossini (Foie Gras et Truffe)

40.-

42.-

52.-



Tagliata di Manzo

Tagliata de rumsteak Angus, Pousse d'Épinards, Parmesan

38.-



Burger Duchessa (180g)

Steak de Boeuf Angus, Stracciatella, Sucrine, Tomate, Oignon rouge, Cornichon Pickles

29.-

PESCE

Poisson



Capesante al Parmigiano

Noix de St Jacques au Parmesan et Épinard

36.-

Calamari grigliati

Calamars grillés, servi tiède, vinaigrette de légumes aux herbes

34.-

Branzino

Dos de bar, Olives Taggiasche, sauce verte

38.-

Sogliola alla Mugnaia

Sole meunière (selon arrivage de 600 à 800gr)

82.-



convient pour les végétariens -  les spécialités de la maison

Le Parmesan est un Parmesan Reggiano de 28 mois d'affinage. Nos viandes sont d'origine Suisse, race Limousine et Angus.
La provenance des poissons changeant selon arrivage, merci de consulter le maître d'hôtel pour leur origine. Notre Truffe Noire est la Melanosporum.
Tous nos plats peuvent être accompagnés de Truffe Noire au gramme (4.- le g.). Demandez la liste des allergènes au maître d'hôtel.

CONTORNI

Accompagnement

Toutes nos viandes et poissons incluent une garniture au choix.

Piccole patate al forno con aglio et rosmarino

Pomme de terre Grenaille au four, ail et romarin

Purè di patate

Purée de pomme de terre nature

Carciofi alla Romana

Artichauts à la Romaine

Spinaci alla Fiorentina

Épinards à la Florentine

Penne al Pomodoro

Penne à la Tomate

EN SUPPLÉMENT

Purè al Tartufo

Purée de pomme de terre à la Truffe Noire

15.-

Rigatoni gratinati al Tartufo

Gratin de Rigatoni à la Truffe Noire

18.-

 convient pour les végétariens -  les spécialités de la maison

Le Parmesan est un Parmesan Reggiano de 28 mois d'affinage. Nos viandes sont d'origine Suisse, race Limousine et Angus.
La provenance des poissons changeant selon arrivage, merci de consulter le maître d'hôtel pour leur origine. Notre Truffe Noire est la Melanosporum.
Tous nos plats peuvent être accompagnés de Truffe Noire au gramme (4.- le g.). Demandez la liste des allergènes au maître d'hôtel.

LA PIZZA

Il pizzaiolo Marcello è stato premiato al Campionato Mondiale di Pizze di Parma

Notre pizzaiolo Marcello a été primé au championnat du monde de la Pizza à Parme



AL POMODORO

À la tomate

Margherita 	18.-
Mozzarella et Basilic	
Regina	20.-
Mozzarella, Champignons de Paris, Jambon blanc	
Piccante	24.-
Mozzarella, Salame piccante, Pecorino piment	
Burrata 	26.-
Tomate confite, Mozzarella, Basilic, Roquette, Burrata entière	
Vegetariana 	22.-
Tomate, Mozzarella, Poivrons, Courgettes, Aubergines, Artichaut, Persillade, Tomates Confites	

ALLA PANNA


À la crème

Porcini 	32.-
Cèpes grillés, crème de Champignons, Mozzarella, Tomate confite	
Quattro Formaggi 	24.-
Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Taleggio	
Bologna	26.-
Crème de Champignons, Mozzarella, Mortadella, Stracciatella, Pistache croquante, Roquette	


 convient pour les végétariens -  les spécialités de la maison

Le Parmesan est un Parmesan Reggiano de 28 mois d'affinage. Nos viandes sont d'origine Suisse, race Limousine et Angus.
La provenance des poissons changeant selon arrivage, merci de consulter le maître d'hôtel pour leur origine. Notre Truffe Noire est la Melanosporum.
Tous nos plats peuvent être accompagnés de Truffe Noire au gramme (4.- le g.). Demandez la liste des allergènes au maître d'hôtel.

CALZONE

Napoli	22.-
Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon blanc, Jaune d'œuf	
Capra 	26.-
Mozzarella, Crème, Pistaches torréfiées, Chèvre, Miel	

PIZZE GOURMET

Colonnata	38.-
Mozzarella di Bufala, Tomate confite, compote d'Oignon rouge, Lard di Colonnata, Cacahuètes torréfiées	
Passion & St Jacques	42.-
Crème de Topinambour, Bufalina, Carpaccio de St Jacques, Grenade, Fruits de la passion et Pecorino au poivre	
Tartufo 	58.-
Crème de Truffe, Mascarpone, Mozzarella, Roquette, Truffe Noire, huile de Truffe	

PIZZA DESSERT

Nutella® e Pistacchi	12.-
-----------------------------	-------------

 convient pour les végétariens -  les spécialités de la maison

Le Parmesan est un Parmesan Reggiano de 28 mois d'affinage. Nos viandes sont d'origine Suisse, race Limousine et Angus.
La provenance des poissons changeant selon arrivage, merci de consulter le maître d'hôtel pour leur origine. Notre Truffe Noire est la Melanosporum.
Tous nos plats peuvent être accompagnés de Truffe Noire au gramme (4.- le g.). Demandez la liste des allergènes au maître d'hôtel.



DOLCI
Desserts

Nous vous conseillons de partager nos desserts.

Le Café Gourmand	15.-
Nutty L'incontournable mousse ultra légère au Nutty	14.-
Il gelato La glace ou sorbet du moment, onctueux, servi avec topping	14.-
Tiramisu Crème onctueuse au mascarpone et biscuit génoise au café d'Ethiopie	14.-
Assiette de fruits frais de saison	16.-
Ciocolato semicotto Le semi cuit au chocolat 62% Vénézuélien et praliné (amandes et noisettes du Piémont) Servi tiède	15.-
Pannacotta Pannacotta à la double crème de Gruyère et coulis aux fruits frais du moment	14.-

DEGUSTAZIONE AL METRO
Dégustation au mètre

	6cm	9cm	12cm
L'incontournable Citron Biscuit Noisette, Crèmeux Citron, Meringue Italienne Citronnée	12.-	16.-	20.-
Mascarpone et Framboise de Serbie Biscuit Noisette, Framboise de Serbie, Mascarpone et Crèmeux de Citron	12.-	16.-	20.-
La Signature Chocolatée Biscuit Brownie, Crème Praliné Spéculoos Chocolat	12.-	16.-	20.-

 convient pour les végétariens -  les spécialités de la maison

Le Parmesan est un Parmesan Reggiano de 28 mois d'affinage. Nos viandes sont d'origine Suisse, race Limousine et Angus.
La provenance des poissons changeant selon arrivage, merci de consulter le maître d'hôtel pour leur origine. Notre Truffe Noire est la Melanosporum.
Tous nos plats peuvent être accompagnés de Truffe Noire au gramme (4.- le g.). Demandez la liste des allergènes au maître d'hôtel.



**CHARCUTERIES ET FROMAGES À LA COUPE
PÂTES FRAÎCHES À EMPORTER**

Ces produits sont à consommer sur place ou à emporter.
N'hésitez pas à passer commande tous les jours de 10h à 21h

Prix au 100g

SALAME

Coppa di Parma	7.30
Salame Ventricina	6.50
Bricciolona Tendre (Salame Fenouil)	6.55

JAMBON CRU

Jambon Bellota (Désossé)	34.90
Prosciutto del Gargantua	10.65
Jambon de Parme	8.85

JAMBON CUIT

Prosciutto Gran Tartufo	10.70
Mortadelle Truffée	5.85
Mortadelle Pistachée	5.40

FROMAGES

Burrata Pugliese (330g)	13.50 / pièce
Mozzarella di Buffala (250g)	7.50 / pièce
Parmigiano 28mois	4.95
Pecorino Truffé frais	4.40
Gorgonzola à la cuillère	4.50

PÂTES CRUES À EMPORTER

Tagliatelle fraîches	1.40
Penne fraîches	1.55
Spaghetti frais	1.40