



MANGIA BENE, RIDI SPESSO E AMA MOLTO

La nostra cucina è basata su tradizionali piatti italiani, dove la convivialità e la condivisione sono al centro del pasto. Una cucina semplice e generosa con ricette di famiglia, e prodotti selezionati dai migliori produttori.

Maria-Louisa d'Austria, detta anche «Duchessa di Parma», è la principale ispirazione del marchio DUCHESSA. Personaggio emblematico della cultura Italiana, adorata e generosa con il suo popolo, guida ancora 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, et généreuse avec son peuple, guide encore aujourd'hui notre concept.

Our kitchen is directly based on the traditional Italian dishes where sharing and conviviality remain the center and goal of the meal. A simple yet generous concept with family recipes and produce selected from the best suppliers.

Marie Louise d'Autriche, also called Duchessa di Parma, is the main inspiration to the DUCHESSA brand. This symbolic personality of the Italian culture, well-liked, cultivated, and generous to her people, leads the way for our concept.



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.- |

| | |
|----------------------|-----|
| 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.- |

SOFT DRINKS

| | | |
|------------------------------------------------------|------|------|
| | 50cl | 75cl |
| Evian | 6.- | 10.- |
| Valser plate ou gazeuse | 6.- | 10.- |
| San Pellegrino | 6.- | 10.- |
| Coca, Coca light, Coca zéro, 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.- |

BIÈRES

| | | |
|----------------------------------------|--------|-----|
| Leffe, Peroni, Feldschlösschen Blanche | 33cl | 8.- |
| Corona | 35.5cl | 8.- |
| Carlsberg Blonde Pression | 30cl | 6.- |
| Feldschlösschen Brune Pression | 30cl | 6.- |

PIZZA PASTA FORMULA

Disponibile à midi du lundi au vendredi
Available at noon Monday to Friday

Pizza au choix | *Pizza of your choice*
Margherita, Regina, Quattro Formaggi ou Napoli
ou | *or*
Penne Arrabiata ou Penne Tomate

+

Café gourmand | *Gourmet coffee*

+

½ eau plate ou gazeuse | *Still or sparkling water*

31.-

MENU PER BAMBINI

- de 12 ans | *until 12 years old*

Pizza au choix | *Pizza of your choice*
Margherita, Regina ou Quattro Formaggi
ou | *or*
Penne tomate | *Penne Tomato Sauce*

+

Glace et topping Maison | *Ice cream with homemade topping*

24.-

ANTIPASTI
Entrée | Starter

-  **Vitello Tonnato** **24.-**
Fines tranches de filet de Veau avec une sauce au Thon
Thin veal fillet's with a tuna-based sauce
- Carpaccio di Manzo (150g)** **29.-**
Carpaccio de Filet de Boeuf Angus, copeaux de Parmesan, Roquette
Angus beef carpaccio, Parmesan cheese shavings, Rocket salad
- Verdure Grigliate di stagione**  **22.-**
Asperges vertes, Oignons cebettes, Aubergines violettes et mini Fenouil
Green Asparagus, Scallion, Violet Eggplants and Mini Fennel
- Insalata di Carciofini**  **20.-**
Salade de jeunes Artichauts crus, Roquette, Tomate confite, Parmesan, huile d'olive et citron
Salad with raw artichoke sprouts, rocket salad, sundried tomatoes, Parmesan cheese, olive oil and lemon
-  **Crostata con Pomodori e Sgombro** **19.-**
Tarte aux Oignons confits, Tomates et Maquereau marinés
Onion confit pie, tomatoes and marinated mackerel

DA CONDIVIDERE

À partager | *To share*

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

Our dishes are generous, please don't hesitate to inquire our teams who will guide you for the assortments

Prix pour 2 personnes
Price for 2 people

Il Tartufo

Assortiment autour de la Truffe (Jambon cuit, Mortadelle Gloriosa, Saucisson de Sanglier, Pecorino)
Truffle selection (White ham, Gloriosa Mortadelle, Wild boar Salami, Pecorino)

45.-



La Principessa Duchessa

Dégustation de Burrata Pugliese 330gr et Stracciatella accompagnée de Mortadelle Gloriosa Truffée, Jambon blanc, Roquette, Parmesan et Focaccia
Savouring of Pugliese Burrata (330gr) and Stracciatella accompanied with Gloriosa Truffle Mortadelle, White Ham, Rocket salad, Parmesan cheese and Focaccia

60.-

La Burrata gigante

Burrata Pugliese de 330gr, Roquette, Tomate cerise, Pesto et Focaccia
Pugliese Burrata 330gr, Rocket salad, Cherry Tomatoes and Focaccia

39.-

Il Principe Duchessa

Assortiment de charcuteries - Salami Milano, Salami Finocchiona, Salami Ventricina, Mortadelle nature, Jambon de Parme, Rocher de Parmesan, Grosses olives, Tomate séchée à l'huile, Filets d'anchois. Servit avec Focaccia

Assorted cold cuts - Milano Salami, Salami Finocchiona, Salami Ventricina, Nature Mortadella, Parma Ham, Parmesan Rock, Large Olives, Oil Dried Tomato, Anchovy Fillets. Served with Focaccia

58.-

La Formaggeria

Assortiment de Fromages Italiens
Selection of Italian cheeses

38.-






convient pour les végétariens -  les spécialités de la maison

Tous nos prix sont en CHF toutes taxes comprises, service compris, TVA 7.7%

LA PASTA

Tutte le paste sono fatte in casa

Toutes nos pâtes sont faites maison | All of our pastas are homemade

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  | Pasta Prosciutto Pâtes, crème et jambon à la truffe <i>Pasta, cream and truffle ham</i> | 28.- |
| | Penne all'Arrabbiata  Penne à la sauce Tomate, Ail et Piment <i>Penne with Tomato sauce, Garlic and Chilli</i> | 22.- |
| | Pasta alla Carbonara Pâtes, Guanciale, Oeuf et Pecorino <i>Pasta, Guanciale, Egg and Pecorino</i> | 26.- |
| | Polpette della Nonna Boulettes aux 3 viandes (Bœuf, Porc et Veau), à la façon de ma Grand-Mère et Spaghettini <i>Meat balls with 3 kinds of meat (Beef, Pork and Veal), prepared the Grand-Mother way, with Spaghettini</i> | 32.- |
| | Spaghetti con Gambero Rosso e Vongole Spaghetti aux Gambero Rosso et Vongole, Vin blanc et Tomates fraîches <i>Gambero Rosso and Vongole spaghetti, white Wine and fresh Tomatoes</i> | 34.- |
|  | Pasta Norma Estiva  Pâtes, Aubergines, Basilic frais, Tomates cerises, Ricotta séchée <i>Pasta, Eggplant, fresh Basil, cherry Tomatoes, dry Ricotta</i> | 21.- |
|  | Ravioli Ricotta e spinaci  Ravioli Maison à la Ricotta et aux Epinards, huile d'olive Citron et Parmesan <i>Homemade Ricotta and Spinach Ravioli, Lemon Olive oil and Parmesan cheese</i> | 24.- |

I SUGGERZIONI DELLA SETTIMANA

Les suggestions de la semaine | *The suggestions of the week*

CARNE

Viande

Stinco di vitello **32.-**
Jarret de Veau mijoté 12 heures
Veal knuckle simmered 12 hours

Tagliata di Manzo **39.-**
Tagliata de Boeuf, Tomates confites, Roquette et Parmesan
Beef Tagliata, Tomato confit, Arugula salad and Parmesan

PESCE

Poisson

Merluzzo a bassa temperatura **26.-**
Cabillaud en basse temperature, huile d'ail aux herbes
Cod in low temperature, herb garlic oil

Bar unilaterale **29.-**
Bar à l'unilatérale, vierge de légumes
Bar unilateral, virgin vegetables

SECONDI PIATTI

Pasta **24.-**
Pâtes du moment
Pasta of the moment

Risotto **29.-**
Risotto du moment
Risotto of the moment

 **La Milanese di Vitello** **38.-**
Escalope de Veau panée, Roquette, Tomates et Parmesan
Breaded veal escalope, Arugula salad, Tomatoes and Parmesan cheese

LE PIZZE

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

Our Pizzaiolo, Marcello, has been awarded at the World Pizza Championship in Parma

AL POMODORO

À la tomate | *Tomato-based*


| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Margherita  | 18.- |
| Mozzarella et Basilic <i>Mozzarella and Basil</i> | |
| Regina | 20.- |
| Mozzarella, Champignons de Paris, Jambon blanc <i>Mozzarella, Mushroom and white Ham</i> | |
| Piccante | 24.- |
| Mozzarella, Salame piccante, Pecorino piment <i>Mozzarella, spicy Salami, chilli Pecorino</i> | |
| Burrata  | 26.- |
| Tomate confite, Mozzarella, Basilic, Roquette, Burrata entière <i>Sundried Tomatoes, Mozzarella, Basil, Arugula salad, whole Burrata</i> | |
| Vegetariana  | 22.- |
| Tomate, Mozzarella, Poivrons, Courgettes, Aubergines, Artichauts, Persillade, Tomates Confites <i>Mozzarella, Bell Pepper, Zucchini, Artichoke, Parsley, Sundried Tomatoes</i> | |
| Bresaola | 24.- |
| Tomate, Mozzarella, Roquette, Bresaola, Basilic, copeaux de Parmesan, Tomates confites <i>Tomato, Mozzarella, Roquette, Bresaola, Basil, Parmesan chips, Tomatoes confit</i> | |
| Speck | 26.- |
| Tomate, Speck, Ricotta, Bufala, Tomates cerises, Pistaches <i>Tomato, Speck, Ricotta, Bufala, Cherry tomatoes, Pistachios</i> | |
| Parma | 24.- |
| Tomate, Jambon de Parme, Bufalina, Roquette, Tomate cerise, Basilic, Balsamique <i>Tomato, Parma Ham, Bufalina, Arugula, Cherry Tomato, Basil, Balsamic</i> | |

ALLA PANNA

À la crème | Cream-based

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Porcini  | 32.- |
| Cèpes grillés, crème de Champignons, Mozzarella, Tomate confite <i>Grilled mushrooms in cream sauce, Mozzarella and Sundried Tomatoes</i> | |
| Quattro Formaggi  | 24.- |
| Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Taleggio <i>Mozzarella, Gorgonzola, Goat cheese, Taleggio</i> | |
| Bologna | 26.- |
| Crème de Champignons, Mozzarella, Mortadella, Stracciatella, Pistache croquante, Roquette <i>Mushroom cream sauce, Mozzarella, Mortadella, Stracciatella, crunchy Pistachio, Rocket salad</i> | |
| Salmone | 26.- |
| Crème d'avocat, Saumon fumé, Artichaut <i>Avocado cream, smoked Salmon, Artichoke</i> | |

CALZONE

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Napoli | 22.- |
| Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon blanc, Jaune d'œuf <i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, white Ham, Egg yolk</i> | |
| Capra  | 26.- |
| Mozzarella, Crème, Pistaches torréfiées, Chèvre, Miel <i>Mozzarella, Cream, roasted Pistachio, Goat cheese, Honey</i> | |

DOLCI

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Pizza Nutella® e Pistachi | 12.- |
| Nutella et Pistches <i>Nutella and Pistchios</i> | |
| Il gelato | 14.- |
| La glace ou sorbet du moment, onctueux, servi avec topping Maison <i>Ice cream or sorbet of the moment, creamy, served with homemade topping</i> | |
| Il Tiramisu | 14.- |
| Crème onctueuse au mascarpone et biscuit génoise au café d’Ethiopie <i>Smooth Mascarpone cream with Ethiopian coffee soaked sponge cake</i> | |
| Piatti di Frutti fresci | 16.- |
| Assiette de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruit platter</i> | |
| Pannacotta | 14.- |
| Pannacotta à la double crème de Gruyère et coulis aux fruits frais du moment <i>Pannacotta based on Gruyère double cream with a seasonal fresh fruit coulis</i> | |
| Il Caffè Gourmand | 15.- |

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

CAFÉ / COFFEE - LA TOSTERIA

| | |
|--------------------------------|------|
| Ristretto | 3.90 |
| Espresso | |
| Café / Coffee | |
| Décaféiné / Decaffeinated | |
| Cappuccino | 6.- |
| Double Espresso | |
| Latte | |
| Renversé | |
| Chocolat chaud / Hot Chocolate | |

THÉS TWG - THE FINEST TEAS OF THE WORLD

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Thé vert / Green Tea : Geisha, Sakura, Moroccan mint | 6.- |
| Thé vert déthéiné / Detheined Green tea : Silver Moon | 6.- |
| Thé noir / Black Tea : Darjeeling, 1837 Black tea, French Earl Grey, Lapsang Souchong | 6.- |
| Thé blanc / White Tea : White house | 6.- |
| Infusion : | 6.- |
| Camomille / Camomille | |
| Verveine / Verbena | |