



## **MANGIA BENE, RIDI SPESSO AMA MOLTO**

Notre cuisine est directement tirée des traditionnels plats italiens où le partage et la convivialité sont au centre du repas. Une cuisine traditionnelle et généreuse avec des recettes familiales et des produits de saison.

Tous nos produits sont sélectionnés chez les meilleurs producteurs afin d'offrir une carte de saison et de sublimer nos plats.

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, cultivé et généreuse avec son peuple, guide encore aujourd'hui notre concept.



**MENU PASTA / PIZZA**

**23.-**

**Salade croquante de légumes d'hiver  
ou  
Velouté de Châtaigne comme un capuccino**

**&**

**Pâte du Jour ou Pizza du Jour  
ou Risotto**

**MENU PASTA / PIZZA COMPLET**

**29.-**

**Salade croquante de légumes d'hiver  
ou  
Velouté de Châtaigne comme un capuccino**

**&**

**Pâte du Jour ou Pizza du Jour  
ou Risotto**

**&**

**Dessert au choix**

**MENU DE SAISON**

**45.-**

**Entrée au choix**

**&**

**Suggestions au choix  
ou Risotto**

**&**

**Dessert au choix**

## SELECTION DE CHARCUTERIE ET FROMAGE DU TERROIR ITALIEN

### Formaggio :

Burrata (330g)	21.-
Bufala (250g)	15.-
Ricotta (350g)	14.-
Stracciatella (200g)	18.-

### Assortiments

	1 pers.	2 pers.
Formaggio	19.-	35.-
Salumeria	26.-	48.-
Misto	28.-	52.-

### Salumeria Iltiana: (150g)

Salame sopressa	15.-
Coppa di parma	17.-
Spianata Picante	16.-
Bresaola	23.-
Parme 24m	21.-
Sandaniele 16m	22.-
Gargantua 24m	22.-
Mortadelle	12.-
Mortadelle Pistache	13.-
Mortadelle truffe	15.-
Jambon cuit	14.-
Jambon blanc truffe	16.-

### Hors des contrées : (100g)

Lomo Bellota	28.-
Chorizo Bellota	20.-
Jambon Bellota	39.-

## ANTIPASTI

Entrée

### Salade croquante de légumes d'hiver

Mesclun, copeaux de fenouil, carottes et betteraves multicolores agrémentée d'une huile aux herbes

11.-

### Velouté de Châtaigne comme un capuccino

Crème de châtaigne, émulsion à la citronnelle et zestes de citron vert

14.-

### Légumes grillés de saison

Endives rouges et jaunes, trévis, artichauts et tomates cerises, accompagnés d'une mousse au parmesan et de pane carasau au piment d'Espelette

17.-

### Le parmesan en 5 façons

En chips soufflées, tuiles, fondue, mousse et copeaux, servi avec une réduction de marsala

18.-



## LA PASTA

Une pâte courte et longue différente chaque jour servie  
avec les sauces suivantes au choix

<b>Gricia</b> Pâtes au Guanciale, oignons confits et pecorino romano	21.-
<b>Cacio e pepe</b> Pâtes au poivre montées au pecorino	19.-
<b>Pesto rosso</b> Pâtes agrémentées de pesto à base de tomates séchées ail et basilic	20.-
<b>Cozze e porcini</b> Pâtes aux moules, cèpes et gingembre	22.-
<b>Ragù di anatra</b> Pâtes au ragout blanc de canard, sauce tomate et tomates fraîches	22.-
<b>Pomodoro</b> Pâtes à la sauce tomate	18.-
<b>All'Arrabbiata</b> Pâtes à la sauce tomate piquante	19.-
<b>Norma</b> Huile à l'ail, sauce tomate, aubergines et ricotta séchée au four	21.-
<b>Carbonara</b> Guanciale, jaune d'œuf et pecorino	21.-
<b>Tartufo</b> Pâtes à la crème de truffe et truffe fraîche râpée	27.-

## SECONDI PIATTI

<b>Calamars frits</b> Médailles de calamars panés au parmesan et frits, servis sur un lit de sauce tomate épicée	25.-
<b>Risotto betterave</b> Risotto cuit dans un jus de betterave rouge recouvert d'une fondue de Talleggio	22.-
<b>Ravioli Anatra</b> Ravioles farcies de canard, servis avec une sauce au poivre et romarin	24.-
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci</b> Ravioles Maison à la Ricotta et aux Epinards, huile d'olive Citron et Parmesan	21.-



## SUGGESTIONS

<b>Souris d'agneau, bouillon à la sauge</b>	<b>32.-</b>
<b>Côte de veau épaisse (250g) cuite doucement</b>	<b>32.-</b>
<b>Filet de St-Pierre, émulsion de champignons</b>	<b>29.-</b>
<b>Filet de daurade royale à la méditerranéenne</b>	<b>26.-</b>

Les suggestions sont accompagnées de courgettes à la scapece et une mousseline de pommes de terre servi tiède

## 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

<b>Margherita*</b> Mozzarella et Basilic	<b>16.-</b>
<b>Reina</b> Mozzarella, Champignons de Paris, Jambon blanc	<b>18.-</b>
<b>Piccante</b> Mozzarella, Pecorino, Piment, Spagnatta picante, copeaux de Parmesan	<b>22.-</b>
<b>Burrata</b> Tomate confite, Basilic, Roquette, Burrata entière	<b>24.-</b>

### ALLA PANNA

<b>Porcini</b> Cèpes grillés, crème de Champignons, Buffala, Tomate confite	<b>30.-</b>
<b>Quattro fromagi</b> Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Asiago	<b>22.-</b>
<b>Bologna</b> Crème de Champignon, Mozzarella, Mortadelle, Stracciatella, Pistache croquante, Roquette	<b>24.-</b>

### CALZONE

<b>Napoli</b> Tomate, Mozzarella, Champignon, Jambon blanc, Jaune d'œuf	<b>22.-</b>
<b>Capra</b> Mozzarella, Crème, Pistache, Chèvre, Miel à la Truffe	<b>22.-</b>

## DOLCE

<b>Dessert del giorno*</b> Dessert du jour	9.-
<b>Il verò Tiramisu*</b> Tiramisu au café, réalisé dans le respect de la tradition Italienne	9.-
<b>Pannacotta*</b> Pannacotta Vanille à l'Orange confite	9.-
<b>Torta Duchessa, la specialità della casa</b> La spécialité de le maison - Tarte au Citron et sa double meringue Suisse	12.-
<b>Café Gourmand</b>	16.-

## ASSORTIMENTO DI SORBETTI E GELATI ARTISANALE BARBARAC

Assortiment de sorbets et glaces Artisanales Barbarac

	La boule
<b>Crèmes Glacées</b> Amarena, Café, Cookies, Fior di Latte, Kindiolosa, Noisettes du Piémont, Oréo, Pistache Sicilienne, Rocher, Stracciatella, Tarte citron, Tiramisu, Vanille de Madagascar	3.-
<b>Sorbets</b> Banane, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Mangue, Noix de coco	3.-