

# ° la carte d'automne par notre chef Riccardo Zappalá

## ° entrées

velouté de courge & champignons de saison  	16.-
potager d'automne  topinambour cuit comme un risotto, crumble de parmesan à l'encre de seiche & légumes du maraîcher	21.-
terrines de foie gras mi-cuit parfumée au satay & compotée de yuzu	24.-
carpaccio de bœuf °42 & sa salade verte (prov. Grande Boucherie du Molard, CH)  *entrée servie également en plat, accompagnée de frites maison	26.- 35.-
cannelloni de st-jacques avec chair de tourteau au kumbawa & émulsion de corail	31.-

## ° risotto ou pâtes

fettuccine maison parfumées au cacao, sanglier braisé & copeaux de ricotta di bufala	29.-
risotto ou pâtes du moment	31.-
risotto à la milanaise 	34.-
risotto acquarello  cuit à l'eau de buratta, billes de topinambour croquantes & truffe blanche d'Alba (2 gr.)	49.-

## ° grill

burger °42 & ses frites maison   supplément bacon 3.- (CH)	31.-
marcassin d'Autriche en deux cuissons (AT)  carré cuit rosé & épaule en civet, purée de panais, pruneaux caramélisés & gruë de cacao	42.-
pigeon de Vendée cuit à basse température (FR) avec ses ravioles farcies au foie gras, compotée de courge à l'aigre-doux & jus de ponzu	49.-
faux-filet de black Angus grillé (US)  pommes de terre fondantes, purée de choux de milan, jus & copeaux de truffes noires d'Abruzzo	58.-

## ° fish & chic

sole de petit bateau au moscato di Noto (FR)  pousses d'épinards baby, purée de pommes de terre Agria GRTA & betteraves bicolores	38.-
st-jacques gratinées au beurre d'herbes (Erquy / FR ou NOR) espuma de riz vénéré, menthe & pecorino	42.-
retour du pêcheur, servie tiède (Méditerranée) assortiment de poulpes, seiches & gambero rosso, pommes de terre safranées, olives taggiasche & bisque de gambero rosso	46.-

## ° fromages & desserts

assiette du berger	14.-
tiramisu della nonna la recette incontournable de notre grand-mère	14.-
torta caprese della zia rencontre gourmande entre le chocolat & l'amande	14.-
nuage d'automne espuma de riz au lait, compotée de kaki au rhum, bille gianduja	14.-
café ou thé gourmand composé de 4 petites douceurs	14.-
nos choix de glaces & sorbets  vanille, chocolat au lait & cacahuète, pistache, noisette, amarena, bounty, pêche de vigne	4.-

## supplément de truffes (servi devant vous)

truffe noire d'Abruzzo (le gramme) | chf 3.-

truffe blanche d'Alba (le gramme) | chf 9.-



végétarien



sans gluten

° la cuisine du rooftop °42 est ouverte du mardi au samedi, de 12h à 14h & de 19h30 à 22h30  
° nos foodies sont servis de 15h30 à 01h30

nos prix sont en CHF, service et TVA 8% inclus

rooftop °42