

BRUNCH MENU



EGGS BENEDICT

Deux œufs suisses biologiques pochés et servis sur un pain muffin grillé, nappés d'une onctueuse sauce hollandaise.

Jambon 21.-

Bacon 19.-

Épinards 19.-

Saumon fumé d'Ecosse 21.-

FRITTATINE DI NONNA ANNA

Frittata toscane à base d'œufs suisses biologiques et de fromage Grana Padano.

Nature 14.-

Épinards, ricotta et tarallo 16.-

Asperges et truffe noire 18.-

Artichauts et Pecorino Toscano 18.-

Tomate, oignon rouge et basilic 16.-

Jambon et fromage 18.-

AVOCADO TOAST

Chaque variante est servie avec guacamole crémeux, avocat en tranches, graines et pousses.

Classique 12.-

Avec feta grecque râpée 14.-

Avec œuf poché 15.-

Avec cœur de saumon d'Ecosse 18.-

CROQUE

Croque Monsieur 18.-
Pain carré, jambon, fromage, sauce béchamel

Croque Madame 20.-
Pain carré, jambon, fromage, œuf au plat, sauce béchamel

Croque Royal 25.-
Pain carré, jambon, fromage, œuf au plat, épinards, sauce béchamel, truffe noire de saison

PIATTI FRESCHI

Caprese con zizzona di bufala 15.-/25.-
Bufala de 2kg faite à la main, tranchée devant vous, tomates coeur de boeuf, huile EVO et roquette

Capocaprese 17,5.-/29.-
Mozzarella de bufflonne IGP, jambon cru de Parme, tomates, salade mesclun

Bresaola 15.-/25.-
Bresaola de la Valtellina, roquette, maïs, champignons de Paris, copeaux de parmesan

Tacchino 14.-/23.-
Dinde rôtie, fenouil, salade mesclun, sauce maison au thon

Carpaccio 17,5.- / 29.-
Boeuf Black Angus aromatisé, roquette, artichauts, copeaux de parmesan

Salmone di Scozia 20,5.-/34.-
Cœur de saumon d'Ecosse, roquette, citron, tomate cerises, câpres

Roast beef 16.-/26.-
Roast beef, roquette, carottes, tomates cerises, olives Kalamata

Trota affumicata 17,5.-/28.-
Truite fumée, roquette, céleri, tomates cerises

Battuta di manzo Capo 29.-
Filet de bœuf coupé au couteau avec jaune d'œuf confit, croutons de polenta, noisettes, caprons, moutarde, ciboulette et anchois de Cetara

Tartare di Pescato 26.-
Tartare de poisson du jour, guacamole, épeautre soufflé, cresson et sauce pilpil

PANINI & TOAST

PAIN
MAISON

Caleno 25.-
Jambon cru, roquette, tomates, fromage de vache, huile à la truffe

Capuano 25.-
Jambon cru, mozzarella fior di latte, tomates, basilic

Vivina 21.-
Mortadella, brie, moutarde

Zoe 25.-
Speck, mortadella, mozzarella fior di latte

Trebellico 21.-
Bresaola, roquette, tomates, mozzarella fior di latte

Fedro 25.-
Roast beef, tomates, roquette, sauce tartare

Rosolino 21.-
Dinde rôtie, roquette, tomates, sauce au thon

Onorina 32.-
Saumon d'Ecosse, beurre, poivre

Bachisio 21.-
Mozzarella de bufflonne, tomates, basilic, huile d'olive

Toast classico 21.-
Jambon cuit, Edamer

Toast tacchino 21.-
Dinde rôtie, Edamer

Capo-toast 24.-
Jambon cuit, Edamer, roquette, tomates, sauce tartare, thon

Capo dindo 24.-
Dinde rôtie, Edamer, roquette, tomates, sauce tartare, thon

DOLCI

Tiramisu Capocaccia 9.-
Le tiramisu historique de Capocaccia avec des copeaux de chocolat noir ou pistache

Bocconcini Dai Dai 1 piece 3.- / 5 pieces 12.-
Friandises de glace artisanale enrobée de chocolat fondant

Fior di latte d'Alpeggio 9.-
Boule de glace avec ganache au chocolat et noisettes caramélisées ou avec coulis de fraise, menthe et fruits rouges

Fruttino Siderale 9.-
Fruit frais vidé de sa pulpe et transformé en sorbet puis remis dans sa coque
Sélection entre : citron, mandarine et pomme « annurca »