ANTI PASTI

ENTRÉES - STARTERS

La Classica 8.-
Insalata Verde - Salade Verte - Green salad

La Mista 12.-
Insalata mista - Salade mélée - Mixed salad

1820 17.-
Insalata verde, rucola, pomodorini, fragole, mirtilli, basilico, grana, tonno, burrata, acciughe
Laitue, roquette, tomates cerises, fraises, myrtilles, basilic, parmesan, thon, burrata, anchois
Lettuce, arugula, cherry tomatoes, strawberries, blueberries, basil, parmesan, tuna, burrata, anchovies

Valenciana 16.-
Mele, noci, pomodorini, miele, formaggio di capra, cipolle
Pommes, noix, tomates cerises, miel, fromage de chèvre, oignons
Apples, walnuts, cherry tomatoes, honey, goat cheese, onions

La Piovra 18.-
Polpo, rucola, kiwi, fragole e menta - Poulpe, roquette, kiwi, fraises et menthe
Octopus, arugula, kiwi, strawberries and mint

Dragon Boll (120gr. / 180gr.) 18/32.-
Tartara di ricciola e frutto drago - Tartare de limande à queue jaune et Fruit du dragon
Yellowtail Tartar and Dragon fruit

La Tonnara (120gr. / 180gr.) 18/32.-
Tartara di tonno burrata e pistacchi - Burrata, tartare de thon et de pistaches - Burrata tuna tartar and pistachios

La sicula 16.-
Parmigiana di melanzana - Aubergines à la parmigiana - Eggplant Parmigiana

Trio de Bruschetta 14.-
Pomodoro, Mozzarela, Olive Taggiasche - Tomates, Mozzarella, Olives - Tomatoes, Mozzarella, Olives

Toutes nos salades sont faites avec une sauce maison :
- Huile d'olives et Citron ou sauce Italienne
- Vinaigre balsamique, moutarde, huile d'olive et échalote

All our salads are served with homemade sauce:
- Olive oil, lemon or italian sauce
- Blasamic vinegar, mustard, olive oil and shallot

MENU PER I BAMBINI - KIDS MENU - MENU POUR ENFANTS

Enfants jusqu'à 12 ans / children under 12 years

Mini pizza 16.-

Hamburger e patatine fritte 16.-
Burger et frites - Hamburger and fries

Nuggets di pollo e patate fritte 16.-
Nuggets de poulet et frites - Chicken nuggets and French fries

Pasta al pomodoro 16.-
Pate à la sauce tomate - Pasta with tomato sauce

Avec une boule de glace au choix / With a scoop of ice cream

Allergie: nous vous recommandons de demander au serveur si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances.

Allergie: we recommend you ask the waiter if you have food allergies or intolerance.

TVA / IVA / VAT 7,7% Inc

PIZZA

Focaccia al rosmarino 10.-

Margherita 16.-
Pomodoro mozzarella e origano
Tomate Mozzarella et origan
Tomato mozzarella and origan

Napoli 17.50.-
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciunghe e origano
Tomates, mozzarella, câpres, anchois et origan
Pomodoro, mozzarella, capers, anchovies and origan

Romana 21.-
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi e origano
Tomates, mozzarella jambon, champignons et origan
Pomodoro, mozzarella, ham, mushrooms and origan

4 Formaggi 22.-
Pomodoro, Mozzarella gruyere, gorgonzola e taleggio, origano
Tomates, Fromage de mozzarella, gruyère, gorgonzola et taleggio, origan
Tomatoes, Mozzarella cheese gruyere, gorgonzola and taleggio, origan

Vegetariana 21.-
Pomodoro mozzarella melanzane zucchine e peperoni e origano
Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et origan
Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers and origan

1820 27.-
Pomodora e mozzarella, zucchine, gamberi e bottarga
Tomates et mozzarella, courgettes, crevettes et boutargue
Tomatoes and mozzarella, zucchine, prawns and bottarga

Alpina 25.-
Pomodoro, mozzarella, funghi, taleggio, speck e origano
Tomates, mozzarella, champigons, taleggio (fromage), bacon et origan
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, taleggio (cheese), bacon and origan

Calzone 23.-
Pomodoro, mozzarella, prosciuto cotto, origano
Tomates, mozzarella, jambon, origan
Tomatoes, mozzarella, ham and origan

La bomba 25.-
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e ndujia
Tomate, mozzarella, salami piquant et saucisse nduja
Tomato, mozzarella, spicy salami and nduja sausage

Alllergie: nous vous recommandons de demander au serveur si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances.

Alllergie: we recommend you ask the waiter if you have food allergies or intolerance.

TVA / IVA / VAT 7,7% Inc

PIZZA

Tedesca 21.-
Pomodoro, mozzarella, wuster, patate fritte
Tomate, mozzarella, frites, wuster
Tomato, mozzarella, wuster, fried potatoes

Occhio di bue 22.-
Pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta e origano
Tomates, mozzarella, oeufs, lardons et origan
Tomatoes, mozzarella, eggs, bacon and origan

Al tonno 21.-
Tonno, mozzarella, cipolla, capri, olive
Thon, mozzarella, oignons, capres, olives
Tuna, mozzarella, onions, capers, olives

Supplémets / Extras:

Jambon cuit (ham), Lardons (bacon), Gorgonzola, Taleggio (formage/cheese), Wuster	3.-
Burrata, gamberi, speck	7.-
Autres / others	1.50.-

PANINI

Pinna Gialla 19.-
Tono, pomodoro, mozarella, insalata e maionese
Thon, tomate, mozarella, salade et mayonnaise
Tuna, tomato, mozzarella, salad and mayo

Tropea 20.-
Rosbeef, cipolla caramellata e salsa tartara
Rosbeef, oignons caramélisé et sauce tartare
Rosbeef, caramelised ognion and tartar sauce

Gomez 22.-
Pomodoro rucola maionese e salsiccia
Tomate, roquette, mayonnaise et saucisse
Tomato, arugula, Mayo and Sausage.

Alllergie: nous vous recommandons de demander au serveur si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances.

Alllergie: we recommend you ask the waiter if you have food allergies or intolerance.

TVA / IVA / VAT 7,7% Inc

PASTA

FRESCHE - FRAICHE - FRESH

Penne all'Arrabbiata 21.-
Penne avec sauce tomate épicée
Penne with spicy tomato sauce

Tagliatelle alla Bolognese 21.-
Tagliatelle avec ragout de bœuf
Tagliatelle with beef ragout

Tagliatelle 22.-
Tagliatelle al pesto di basilico e pinoli con vellutata di datterini
Tagliatelles au pesto de basilic et pignons à la crème de tomates
Tagliatelle with basil pesto and pine nuts with cream of tomatoes

Lasagna la nonnina 22.-

Spaghetti Carbonara alla chitarra 22.-
Con guanciale pecorino, parmigiano e uova
Pecorino, parmesan, bacon et œufs
Pecorino, parmesan cheese, bacon and eggs

Risotto al moijto 22.-
Rhum, buccia di lime, menta, tartare di scampi
Rhum, citron vert, menthe, tartare de langoustine
Rhum, lime, mint, scampi tartare

Gnocchi 24.-
Al pomodoro fresco e basilico e crema di bufala
Avec tomates fraiches, basilic et crème de bufala
With fresh tomatoes, basil and bufala cream

Calamarata 26.-
Calamarata (pasta) fresca ai frutti di mare
Calamarata (pates) aux fruits de mer
Calamarata (pasta) with seafood

Mare nostro 26.-
Tagliolini gialli (fresche) alle vongole con crema di vongole
Tagliolini avec palourdes, vin blanc et crème de palourdes
tagliolini with clams, white wine and clams cream

Pates sans gluten disponible sur demande / Gluten free pasta available on request

Alllergie: nous vous recommandons de demander au serveur si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances.

Alllergie: we recommend you ask the waiter if you have food allergies or intolerance.

TVA / IVA / VAT 7,7% Inc

PESCE

POISSONS - FISH

Passione 39.-
Triglia con caviale di melanzane e salsa di frutti della passione
Rouget avec caviar d'aubergine et sauce fruit de la passion
Red mullet with eggplant caviar and passion fruit sauce

Soia 38.-
Tagliata di tonno al sesamo avocado e whakame e salsa di soia
Steak de Thon, graine de sésame, avocat, whakame et sauce de soja
Thuna steak with sesame seeds, avocado, whakame and soia sauce

Il Norvegese 36.-
Salmone con asparagi di mare e salsa al finocchio
Saumon aux asperges de mer et sauce au fenouille
Salmon with sea asparagus and dill sauce

Mariposa 34.-
Spiedino di cambere e bacon
Brochette de gambas et bacon
Prawns and bacon skewer

Ginosa 34.-
Filetto di orata con salsa di pomodoro cigliege e lime
Filet de dorade à la sauce tomate cerise et citron vert
Fillet of sea bream with cherry tomato sauce and lime

Grigliata mista 1820 46.-
Grigliata Mista di Pesce - Grillades de poissons et fruits de mer - Mix grill fish platter and seefood

Tous nos poissons sont accompagné de légumes, d'une sauce et d'un accompagnement au choix /
All our fisch are served by vegetables, a sauce and a one side dish:

Pommes frites en rondelle maison / Homemade fries
Riz Basmati / basmati rice
Gratin Dauphinois / Gratin Dauphinois
Salade / Salad

Provenance du poisson : Norvege, Italie, Espagne, Turquie
Origin of fish: Norway, Italy, Spain, Turkey

Alllergie: nous vous recommandons de demander au serveur si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances.

Alllergie: we recommend you ask the waiter if you have food allergies or intolerance.

TVA / IVA / VAT 7,7% Inc

LE CARNI

MEAT - VIANDE

Mare Monti 42.-
Filetto di manzo (200 gr.) con bacon gamberone bisque di gambero
Filet de boeuf 200g avec bacon et bisque aux gambas
Beef filet with bacon and schrimp bisque

Manzotin 44.-
Filetto di cavallo **(200 gr.)** con salsa al foie gras
Filet de cheval **(200 gr.)** à la sauce au foie gras
Horse fillet **(200 gr.)** with foie gras sauce

Tagliata di manzo 39.-
Con rucola grana e pomodorini
Entrecote taillée en tranche servi avec roquette, tomates cerise et avec grana padano
Sliced Sirloin steak served with rugola, cherry tomatoes and grana padano

Tartara di manzo 35.-
Con scalogno uova senape antica uovo e tartufo
Tartare de bœuf, œuf échalote, moutarde à l'ancienne et truffe
Beef tartare with shallots, eggs, old fashioned mustard and truffle

Burguer Montreux 1820 con pane pizza – avec pain pizza – with pizza bread 28.-
Con pomodoro, rucola, cipolla, bacon, cheddar, burrata
Burger fait maison, tomates, roquettes, oignons caramélisés, bacon, cheddar et buratta
Home made burger, tomatoes, ruccola, caramelised oignons, bacon, cheddar and buratta

Suprême de volaille 34.-
Petto di pollo con salsa raclette e porcini
Suprême de poulet avec sauce crémeuse de raclette et de cèpes
Chicken breast with raclette cheese sauce and porcini mushrooms

Toutes nos grillades sont accompagnées de légumes, et d'un accompagnement au choix
All our grills are served with vegetables, and one side dish

Pommes frites en rondelle maison / Homemade fries
Riz Basmati / basmati rice
Gratin Dauphinois / Gratin Dauphinois
Salade / Salad

Supplément / Extra: 6.-

Sauce 6.-

Sauce Foie gras / Foie gras sauce
Bisque de gambas / Bisque of prawns
Sauce crémeuse de raclette et de cèpes / Creamy sauce of raclette and ceps

Provenance de nos viandes: Boeuf et Veau: Suisse; Poulet: Suisse, Argentine; Cheval: Uruguay, Canada
Origin of our meat: Beef and Veal: Switzerland; Chicken: Switzerland, Argentina; Horse: Uruguay, Canada

Allergie: nous vous recommandons de demander au serveur si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances.

Allergie: we recommend you ask the waiter if you have food allergies or intolerance.

TVA / IVA / VAT 7,7% Inc

DOLCI

Tiramisu 10.-

Crema di limone 10.-
Con mascarpone e granatina di fragole
Crème au citron, mascarpone et sirop de fraise
Lemon Cream, mascarpone and strawberry sirup

Cheeskake al mango - Cheescake à la mangue - Mango cheesecake 10.-

Mousse al cioccolato - Mousse au chocolat - Chocolate mousse 10.-

Cuore caldo al cioccolato e pistacchio 10.-
Moelleux au chocolat et pistache
Moelleux au chocolat and pistachio

Tartatine rivisitata Con mele alla paprika dolce e gelato alla vaniglia fuso 10.-
Tarte au pomme paprika doux et glace vanille fondue
Apple pie, sweet paprika and melted vanilla ice cream

Panna cotta liquida Con frutti di bosco e terra di cioccolato 10.-
Panna cotta aux fruits des bois et au chocolat
Panna cota with wild berries and chocolate

Crème brulée al foie gras - Crème brulée avec foie gras Créme brulée with foie gras 12.-

Gelato Artisanale - Glace artisanale - Home made ice cream 4.-
Cioccolato, vaniglia, fragola, limone
Chocolat, vanille, fraise, citron
Chocolate, vanilla, strawberry, lemon
Per pallina
La boule
per scoop

Alllergie: nous vous recommandons de demander au serveur si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances.

Alllergie: we recommend you ask the waiter if you have food allergies or intolerance.

TVA / IVA / VAT 7,7% Inc