

— 1820 —

RESTAURANT & COCKTAILS BAR

NOTRE CARTE

L'ORA DELL'APERITIVO / LE TEMPS DE L'APERO / APERO TIME

Focaccia / Focaccia al pesto e pomodoro	13.-/15.-
Trio di bruschetta (olive, pomodoro & burrata)	14.-
Tagliere de salumi e fromaggio	31.-
Planchette Valaisanne	
Valaisan cheese and cold cuts platter	
Calamari fritti	24.-
Calamars frits	
Fried calamari	

ANTIPASTI / ENTRÉES / STARTERS

Tartare di salmone con pompelmo rosa e avocado	19.-/36.-
Tartare de saumon au pamplemousse rose et avocat	
Salmon tartare with grapefruit and avocado	
Foie gras in padella con mele caramellate	24.-
Foie gras poêlé avec pommes caramélisées	
Seared foie gras with the caramelised apples	
Tartare di tonno, mango e lime	19.-/36.-
Tartare de thon à la mangue et citron vert	
Tuna tartare with mango and lime	
Salmone affumicato artigianale, crème fraîche all'erba cipollina e toast	25.-
Saumon fumé artisanal, crème fraîche ciboulette et pain grillé	
Artisan smoked salmon, chive crème fraîche and toast	
Capesante con indivia caramellata agli agrumi	27.-
Noix Saint-Jacques avec endives caramélisées aux agrumes	
Scallops with citrus caramelised endives	
Burrata e pomodori colorati	19.-
Burrata et ses tomates colorées	
Burrata and its colourful tomatoes	
Zuppa del giorno	12.-
Soupe du jour	
Soup of the day	
Carpaccio di manzo Angus con tartufo, rucola, Grana e pomodorini	22.-
Carpaccio de boeuf Angus avec truffe, roquette, Grana et tomates cerises	
Angus beef carpaccio with truffle, rocket, Grana and cherry tomatoes	
Caviale Imperiale di Sologne (30 g.) su blinis, crème fraîche e guarnizione	85.-
Caviar Impérial de Sologne (30 g.) sur blinis, crème fraîche et sa garniture	
Imperial Sologne Caviar (30 g.) on blinis, crème fraîche and garnish	

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

INSALATE / SALADES / SALADS

La classica insalata verde / Insalate mista	8.-/12.-
Salade verte / Salade mêlée	
Green salade / Mixed salad	
Insalata di Cesar, pollo, uova, crostini di pane, Parmigiano	23.-
Salade César, poulet, oeufs, croûtons, Parmesan	
Caesar salad, chicken, egg, croutons, Parmesan	
Insalata di formaggio di capra, miele, noccioline e mela	21.-
Salade de chèvre chaud en feuille de brick, miel, noix et pomme	
Hot goat cheese salad, honey, nuts and apple	

PER I BAMBINI / MENU ENFANT / KIDS MENU

MENU CON UN PIATTO + UNA PALLINA DI GELATO	
MENU AVEC UN PLAT + UNE BOULE DE GLACE	
MENU WITH A MAIN DISH + A SCOOP OF ICE CREAM	16.-
Pasta al pomodoro	
Pâtes à la sauce tomate	
Pasta with tomato sauce	
Hamburger di manzo con patatine fritte	
Steack haché avec frites	
Hamburger with French fries	
Nuggets con patatine fritte	
Nuggets avec frites	
Nuggets with French fries	
Mini pizza	

VEGETARIANO / VÉGÉTARIEN / VEGGIE

Insalata vegana, humus, falafel, riso selvatico, avocado, salsa bianca vegana	25.-
Bol végan, houmous, falafels, riz sauvage, avocat, sauce blanche végane	
Vegan bowl, hummus, falafel, wild rice, avocado, vegan white sauce	
Parmigiana di melanzane	18.-/26.-
Parmigiana d'aubergine	
Eggplant parmigiana	
Veggie burger, tortino di ceci, guacamole, composta di peperoni e cipola, salsa bianca al sesamo	24.-
Burger végétarien, galette de pois chiche, guacamole, compotée de poivrons et oignon, sauce blanche au sésame	
Veggie burger, chickpea steak, guacamole, compote of peppers and onion, white sauce with sesame	

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergie or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

PASTA E RISOTTO / PÂTES ET RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

Rigatoni al ragù di agnello e stracciatella 23.-
Rigatoni au ragout d'agneau et stracciatella
Rigatoni with lamb ragout and stracciatella

Tagliatelle ai funghi e panna 27.-
Tagliatelle fraîches aux champignons des bois à la crème
Tagliatelle with woodland mushrooms and cream

Lasagna della Nonna 27.-
Lasagne de grand-mère
Grandmother's lasagna

Spaghetti Carbonara 24.-
Spaghetti à la Carbonara
Carbonara spaghetti

Spaghetti Cacio e Pepe, Grana Padano e tartufo nero fresco 34.-
Spaghetti au poivre, Grana Padano et truffe noire fraîche
Spaghetti with pepper, Grana Padano and fresh black truffle

Tagliatelle al salmone affumicato 27.-
Tagliatelle au saumon fumé
Tagliatelle with smoked salmon

Linguine alle vongole, limone e peperoncino 28.-
Linguine aux palourdes, citron et piment
Linguine with clams, lemon and hot chili

Calamarata con astice 46.-
Calamarata au homard
Calamarata with lobster

Calamarata ai frutti di mare 38.-
Calamarata aux fruits de mer
Seafood calamarata

Pasta senza glutine disponibile / pâtes sans gluten disponibles / gluten free pasta available

Gnocchi con pomodoro, basilico e burrata 26.-
Gnocchi à la tomate, basilic et burrata
Gnocchi with tomato, basil and burrata

Risotto con spugnole e olio di tartufo 29.-
Risotto aux morilles et à l'huile de truffe
Risotto with morels and truffle oil

Risotto ai frutti di mare 38.-
Risotto aux fruits de mer
Seafood risotto

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

CARNE / VIANDE / MEAT

Tagliata di manzo (min. 200gr) con rucola, Grana Padano, pomodorini e patatine fritte 42.-

Entrecôte taillée, servie avec roquette, Grana Padano, tomates cerises et frites
Sliced sirloin steak with arugula salad, Grana Padano, cherry tomato, French fries

Filetto di manzo (min. 200gr) con salsa alle spugnole, verdure e patatine fritte (Supplément foie gras poêlé + 6.-) 48.-

Filet de boeuf avec sauce aux morilles, légumes et frites
Beef filet with morel sauce, vegetables and French fries

Tartare di manzo (min. 180gr) - tagliata al coltello all'italiana, pane tostato e patatine fritte 35.-

Tartare de boeuf (min. 180gr) - taillé au couteau, toasts et frites
Beef tartare (min. 180gr) - knife minced, toasts and French fries

Burger 1820 (con pane pizza), pomodoro, rucola, cipolla, burrata, cheddar, bacon e patatine fritte 28.-

Burger 1820 (avec pain pizza), tomate, roquette, oignon, burrata, cheddar, bacon et frites
Burger 1820 (with pizza bread), tomato, arugula salad, onion, burrata, cheddar, bacon and French fries

Fiorentina (Tomahawk) di manzo per 2 persone, verdure grigliate e patatine fritte. Salsa al pepe verde e salsa ai funghi 125.-

Côte de boeuf Tomahawk pour 2 personnes, légumes grillés et frites. Sauce au poivre vert et sauce aux champignons
Tomahawk for 2 persons, grilled vegetables and French fries. Green pepper sauce and mushroom sauce

Petto d'anatra in salsa di ciliegie con purea di vitelotte e verdure 36.-

Magret de canard à la sauce cerise avec purée de vitelotte et légumes
Duck breast in cherry sauce with mashed violet and vegetables

Stinco di agnello brasato con Miele e rosmarino, gratin dauphinois e verdure 38.-

Souris d'agneau au miel et romarin, gratin dauphinois et légumes
Braised lamb shank with honey and rosemary, gratin dauphinois and vegetables

Supremo di pollo del contadino, gratin dauphinois e verdure. Salsa ai funghi 32.-

Suprême de poulet fermier, gratin dauphinois et légumes. Sauce aux champignons
Farmer's chicken supreme, gratin dauphinois and vegetables. Mushroom sauce

Salsa o contorno extra

6.-

Supplément de sauce ou accompagnement

Extra sauce or side

Origine des viandes : Canard - France / Boeuf - Suisse / Poulet - France / Agneau - Irlande /
Burger - Suisse / Chicken nuggets - Suisse

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergie or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

PESCE / POISSON / FISH

Astice alla catalana 60.-
Homard à la catalane
Catalan-style lobster

Sogliola alla meuniere (secondo disponibilità), riso selvatico e verdure di stagione 46.-
Sole meunière (selon arrivage), riz sauvage et légumes de saison
Sole meunière (depending on availability), wild rice and vegetables

Tataki di tonno con sciroppo d'acero e sesamo, crema di patate al wasabi, succhino alla griglia con salsa di soia 38.-
Tataki de thon au sirop d'érable et sésame, crème de pomme de terre au wasabi et sucrine grillée au soja
Tuna tataki with Maple syrup and sesame, potato cream with wasabi and grilled sucrine lettuce with soy sauce

Filetto di branzino al cartoccio, gratin dauphinois e julienne di verdure. Salsa di tartufo nero estivo 38.-
Filet de loup de mer en papillote, gratin dauphinois et julienne de légumes. Sauce à la truffe noire d'été
Seabass fillet in foil, gratin dauphinois and julienned vegetables. Summer black truffle sauce

Filetto di Saint-Pierre alla mediterranea 36.-
Filet de Saint-Pierre à la méditerranéenne
Saint-Pierre fillet Mediterranean style

Polipo grigliato, humus e verdure. Vinaigrette al curry rosso 36.-
Poulpe grillé, houmous et légumes. Vinaigrette au curry rouge
Grilled octopus, hummus and vegetables. Red curry vinaigrette

Salsa o contorno extra 6.- Supplément de sauce ou accompagnement Extra sauce or side
--

Origine des poissons : Gambas - Argentine / Bar - Atlantique / Thon - Pacifique / Poulpe - Atlantique Est / Sole - Atlantique Nord-Est / Homard - Amérique / Saumon - Norvège / Saint-Pierre - Atlantique Nord / Moules : Italie / Palourdes - Italie

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

PIZZE / PIZZAS

✓ Margherita : pomodoro, fior di latte, origano	17.-
Tomate, mozzarella, origan	
Tomato, mozzarella, oregano	
Romana : pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, origano	22.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, origan	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano	
La Bologna : mozzarella, pistacchio, mortadella, stracciatella	24.-
Mozzarella, pistache, mortadelle, stracciatella	
Mozzarella, pistachio, mortadella, stracciatella	
4 stagioni : pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, carciofi, olive, origano	24.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olive, origan	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olive, oregano	
✓ 4 formaggi : pomodoro, fior di latte, Taleggio, Grana, gorgonzola	23.-
Tomate, mozzarella, Taleggio, Grana Padano, gorgonzola	
Tomato, mozzarella, Taleggio, Grana Padano, gorgonzola	
✓ Vegetariana : pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchini, peperoni, origano	23.-
Tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivrons, origan	
Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, oregano	
Alpina : pomodoro, fior di latte, speck, funghi, Taleggio, origano	27.-
Tomate, mozzarella, speck, champignons, Taleggio, origan	
Tomato, mozzarella, speck, mushrooms, Taleggio, oregano	
1820 : pomodoro, fior di latte, bresaola, burrata, Grana, pomodorini	27.-
Tomate, mozzarella, bresaola, burrata, Grana, tomate cerise	
Tomato, mozzarella, bresaola, burrata, Grana, cherry tomato	
Occhio di bue : pomodoro, fior di latte, pancetta, uovo, origano	23.-
Tomate, mozzarella, lard, oeuf, origan	
Tomato, mozzarella, bacon, egg, oregano	
La bomba : pomodoro, fior di latte, nduja, salame piccante	25.-
Tomate, mozzarella, saucisse calabraise, salami piquant	
Tomato, mozzarella, calabrese sausage, spicy salami	

Extras , burrata, tartufo, bresaola, Parma, speck	7.-
Autres/others	3.-

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
 Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

PIZZE / PIZZAS

 L'Alba : fior di latte, tartufo, Grana, rucola	35.-
Mozzarella, truffe, Grana, roquette	
Mozzarella, truffle, Grana, arugula	
Hawai : pomodoro, fior di latte, cotto, ananas	23.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas	
Tomato, mozzarella, ham, ananas	
Napoli : pomodoro, fior di latte, acciughe , capperi, origano	20.-
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan	
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano	
Al tonno : pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, capperi, olive	23.-
Tomate, mozzarella, thon, oignon, câpres, olives	
Tomato, mozzarella, tuna, onion, capers, olives	
Italiana : mozzarella, scamorza affumicata, zucchini, bresaola, noci	25.-
Mozzarella, Scamorza fumée, courgettes, bresaola, noix	
Mozzarella, smoked scamorza, courgettes, bresaola, walnuts	
Il mare : pomodoro, fior di latte, frutti di mare	28.-
Tomate, mozzarella, fruits de mer	
Tomato, mozzarella, seafood	
Tunisino : pomodoro, fior di latte, merguez, cipolla, peperoni	24.-
Tomate, mozzarella, merguez, oignons, poivrons	
Tomato, mozzarella, merguez, onions, peppers	
Primavera : pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, Grana, rucola, pomodorini	26.-
Tomate, mozzarella, jambon cru de Parme, Grana, roquette, tomate cerise	
Tomato, mozzarella, Parma ham, Grana, arugula, cherry tomato	
Calzone : pomodoro, fior di latte, cotto, origano	24.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, origan	
Tomato, mozzarella, ham, oregano	
Sfilatino : pomodoro, fior di latte, gorgonzola, speck	26.-
Tomate, mozzarella, gorgonzola, speck	
Tomato, mozzarella, gorgonzola, speck	

Extras , burrata, tartufo, bresaola, Parma, speck	7.-
Autres/others	3.-

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
 Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

DOLCE / DESSERTS

Crème brûlée con Nutella Crème brûlée au Nutella Nutella crème brûlée	12.-
Tiramisù Tiramisu Tiramisu	12.-
Profiterolles al cioccolato con gelato vaniglia Profiterolles au chocolat et glace vanille Chocolate profiteroles with vanilla ice cream	14.-
Cheesecake agli agrumi e mango Cheesecake aux agrumes et mangue Citrus cheesecake with mango	12.-
Meringa alla doppia panna con frutti di bosco Meringue à la crème double avec ses fruits des bois Double cream meringue with wild berries	14.-
Cuore caldo al cioccolato nero, gelato alla vaniglia Moelleux au chocolat noir, boule de glace vanille Dark chocolate volcano, vanilla ice cream	14.-
Torta del giorno Tarte du jour Dessert of the day	10.-
Gelato Mövenpick (vaniglia / cioccolato / moka) Glace Mövenpick (vanille / chocolat / moka) Mövenpick ice cream (vanilla / chocolate / mocha)	5.-
Sorbetto Mövenpick (albicocca, limone e lime, lampone e fragola, frutto della passione e mango) Sorbet Mövenpick (abricot, citron et lime, framboise et fraise, fruit de la passion et mangue) Mövenpick sorbet (apricot, lemon and lime, raspberry and strawberry, passion fruit and mango)	5.-

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%