



# L'ACCADEMIA

CUCINA ITALIANA

## Antipasti e zuppa

### ANTIPASTO MISTO ALL' ITALIANA 🌿 🍷 🍷

SÉLECTION D'ANTIPASTI ITALIENS  
SELECTION OF ITALIAN ANTIPASTI  
(pour 2 personnes / for 2 people) 57.-

### VITELLO TONNATO 🌿 🍷 🍷

ROND DE VEAU DU PAYS RÔTI, THON FRAIS MARINÉ, MAYONNAISE AU THON,  
AGRUMES, CÂPRES ET PIGNONS DE PIN  
ROASTED SWISS ROUND VEAL, MARINATED FRESH TUNA, TUNA MAYONNAISE,  
CITRUS, CAPERS AND PINE NUTS  
29.-

### CARPACCIO DI MANZO 🌿

CARPACCIO DE BŒUF SUISSE LÉGÈREMENT FUMÉ, MOUSSE DE POMMES DE TERRE  
RÔTIÉS, BLEU DI BUFALA, NOISETTES DU PIÉMONT ET TRUFFE NOIRE  
LIGHTLY SMOKED SWISS BEEF CARPACCIO, ROASTED POTATO MOUSSE, DI BUFALA  
BLUE CHEESE, PIEDMONT HAZELNUTS AND BLACK TRUFFLE  
29.-

### CAPESANTE MARINATE 🌿

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES MARINÉES, MAYONNAISE AU CORAIL D'OURSIN,  
OIGNON DE TROPEA CONFIT, CHÂTAIGNES AU MARSALA  
MARINATED SCALLOP CARPACCIO, SEA URCHIN CORAL MAYONNAISE,  
CONFIT TROPEA ONION, CHESTNUTS IN MARSALA WINE  
34.-

### CAPONATA 🌿 🍷

SALADE D'AUBERGINES À LA SICILIENNE ET CÂPRES DE PANTELLERIA  
SICILIAN-STYLE EGGPLANT SALAD WITH PANTELLERIA CAPERS  
22.-

### BURRATA DI PUGLIA 🌿 🍷 🍷

BURRATA DES POUILLES, TOMATES PIENNOLO DEL VESUVIO,  
PESTO BASILIC ET PIGNONS DE PIN  
BURRATA FROM PUGLIA, PIENNOLO DEL VESUVIO TOMATOES,  
BASIL PESTO AND PINE NUTS  
28.-

### ZUPPA DEL GIORNO 🌿

SOUPE DU JOUR, CROÛTONS  
SOUP OF THE DAY, CROUTONS  
18.-

## NOS MENUS DU MIDI

Du lundi au vendredi / From Monday to Friday

Plat du jour / dish of the day 34.-

Menu du chef 60 minutes / Chef's menu served in 60 minutes 60.-

Entrée, plat et dessert / starter, main course & dessert

## Paste e risotti

### PACCHERO DI GRAGNANO ALLA SORRENTINA 🍷

PACCHERO, SAUCE TOMATE, TOMATES CERISES, STRACCIATELLA FUMÉE  
PACCHERO, TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES, SMOKED STRACCIATELLA  
Entrée 24.- / Plat 32.-

### RAVIOLI CARBONARA 🌿 🍷 🍷 🍴

RAVIOLES FARCIES «À LA CARBONARA»,  
GUANCIALE, TRUFFE NOIRE  
"CARBONARA-STYLE" STUFFED RAVIOLI,  
GUANCIALE, BLACK TRUFFLE  
44.-

### CAPPELLETTO ALLA NORCINA 🌿 🍷 🍷 🍴

CAPPELLETTO COURGE ET BISCUIT AMARETTI, SAUCE NORCINA À LA SAUCISSE  
TESSINOISE, RICOTTA CRÈMEUSE ET ÉPEAUTRE CROUSTILLANT  
CAPPELLETTI WITH SQUASH AND AMARETTI BISCUIT, NORCINA SAUCE  
WITH TICINO SAUSAGE, CREAMY RICOTTA AND CRISPY SPELT  
38.-

### PASTA MISTA NAPOLETANA 🌿 🍷

MIXTE DE PÂTES À LA NAPOLITAINE, SAUCE AUX POISSONS DE ROCHE SAFRANÉE,  
COLATURA DI ALICI DI CETARA ET FRUITS DE MER  
NEAPOLITAN-STYLE MIXED PASTA, SAFFRON ROCKFISH SAUCE,  
COLATURA DI ALICI FROM CETARA AND SEAFOOD  
Entrée 36.- / Plat 45.-

### RISOTTO ALLA MARINARA

RISOTTO DE RIZ CARNAROLI, SAUCE «VERDE» COMME UNE PERSILLADE, ROUGET,  
SEICHE ET CREVETTES, PEPPERONE CRUSCO DE BASILICATA  
CARNAROLI RICE RISOTTO, LIKE A FRENCH PARSLEY BUTTER, RED MULLET,  
CUTTLEFISH AND SHRIMP, BASILICATA PEPPERONE CRUSCO  
42.-

### LASAGNA BOLOGNESE 🍷 🍷 🍴

LASAGNE AU RAGOÛT DE BŒUF ET COCHON DES ALPES,  
PESTO ET BÉCHAMEL FUMÉE  
LASAGNA WITH BEEF AND ALPINE PORK STEW,  
PESTO AND SMOKED BÉCHAMEL  
39.-

## Pesce

### MERLUZZO 🌿 🍷

DOS DE CABILLAUD, CRÈMEUX CHOU-FLEUR, ARTICHAUT VIOLET, ROMANESCO,  
VIERGE DE SAISON, JUS ANISÉ  
COD FILLET, CREAMY CAULIFLOWER PURÉE, PURPLE ARTICHOKE,  
ROMANESCO, SEASONAL VIERGE RELISH, ANISEED SAUCE  
44.-

### PESCATO DEL GIORNO 🌿

PÊCHE DU JOUR À L'UNILATÉRAL, CRÈME DE POMME DE TERRE CITRONNÉE,  
CAPONATA DE LÉGUMES À LA NAPOLITAINE, JUS DE POISSONS DE ROCHE  
AUX TOMATES DU VÉSUVIE  
CATCH OF THE DAY PAN-SEARED ON ONE SIDE, LEMON POTATO CREAM,  
NEAPOLITAN-STYLE VEGETABLE CAPONATA, ROCKFISH BROTH  
WITH VESUVIUS TOMATOES  
42.-

### PESCATRICE AL TARTUFO 🌿 🍷

LOTTE CUISINÉE AU BEURRE SALÉ, CHAMPIGNONS ERINGII GRILLÉS,  
CRÈMEUX DE COURGE, LARD, NOISETTES, TRUFFE NOIRE  
PAN-FRIED MONKFISH WITH SALTED BUTTER, GRILLED ERINGII MUSHROOMS, SQUASH  
MOUSSELINE, BACON, HAZELNUTS, BLACK TRUFFLE  
56.-

## Carne e pollame

### TAGLIATA DI MANZO 🌿

FAUX FILET DE BŒUF SUISSE GRILLÉ, POËLÉE DE TOPINAMBOURS, POIRES,  
ARTICHAUTS ET CARDONS GENEVOIS À LA TRUFFE NOIRE  
GRILLED SWISS BEEF SIRLOIN, SAUTÉED JERUSALEM ARTICHOKEs, PEARS,  
ARTICHOKEs, GENEVA CARDOONS AND BLACK TRUFFLE  
61.-

### FEGATO DI VITELLO 🌿

FOIE DE VEAU POËLÉ, OIGNONS CONFITS, SAUCE À LA CANNELLE,  
SALADINE CROQUANTE DE POMME, NOIX ET RAISINS SULTAN, POLENTA CRÈMEUSE  
PAN-FRIED CALF'S LIVER, CONFIT ONIONS, CINNAMON SAUCE, CRUNCHY APPLE SALAD  
WITH WALNUTS AND SULTANA RAISINS, CREAMY POLENTA  
44.-

### OSSOBUCO DI VITELLO 🍷

OSSO BUCCO DE VEAU, RISOTTO MILANAIS,  
GREMOLATA PERSILLADE ITALIENNE  
VEAL OSSO BUCCO, MILANESE RISOTTO,  
ITALIAN GREMOLATA PERSILLADE  
54.-

🍴 PASTA FATTA IN CASA / PÂTES FAITES MAISON / HOMEMADE PASTA

🌿 PIATTO VEGETARIANO / PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH

🍷 NOCE / NOIX / NUTS

🍷 LATTOSIO / LACTOSE / LACTOSE

🍷 GLUTINE / GLUTEN / GLUTEN

🌿 LES ASSIETTES SIGNATURES DE NOTRE CHEF GENNARO CUMMARO  
SIGNATURE DISHES FROM OUR CHEF GENNARO CUMMARO

LE PERSONNEL DE RESTAURATION SE TIENT À DISPOSITION POUR TOUTES LES INFORMATIONS RELATIVES  
AUX ALLERGÈNES AINSI QUE LA PROVENANCE DE NOS POISSONS OU VIANDES.

OUR ENTIRE TEAM REMAINS AVAILABLE FOR ANY INFORMATION REGARDING ALLERGENS  
AS WELL AS THE ORIGIN OF OUR FISH OR MEATS.

SERVICE ET TVA INCLUS / SERVICE AND VAT INCLUDED

PRIX EN CHF / PRICE IN CHF

