La Closerie
By Angelo

OFFICINA DELLA CUCINA DEL SUD

SALENTO & Co

MARE

ANTIPASTI

THON 27.-
En Tartare et Burratina, émulsion de câpres capucines
CALAMARETTI 24.-
Grillés, Sauce Piquante à l'encre de seiche, suppli de riz
POULPE 28.-
Asperges blanches et vertes rôties, vinaigrette aux petits légumes

PRIMI

SPAGHETTONI 42.-
Homard et basilic
½ homard 32.-
RISOTTO 31.-
À l'eau de tomate, pesto de roquettes et anchois de cetara

SECONDI

PARANZA 36.-
Friture de calamars, crustacés et petite pêche
LOUP 39.-
Courgettes scapece, fleurs de courgette farcies et spuma d'huile d'olive

POISSON **selon le marché**
Grillé selon les caprices de la mer
SOLE
Aux artichauts, pommes de terre nouvelles et olives de Nardo 52.-

TERRA

ANTIPASTI

FRISA 19.-
Fior di latte capocollo di Martina Franca et pétales des tomates confites
AUBERGINES 16.-
Parmigiana aux tomates confites, croustillant de parmesan

PRIMI

ORECCHIETTE 28.-
Di grano arso, cime de rapa et salsicia au fenouil sauvage
RAVIOLI 29.-
Farci aux fèves et chicorée, espuma di pecorino

SECONDI

AGNEAU 38.-
Carré aux herbes de notre terre, canestrato, purée d'aubergines fumées
VEAU 42.-
Aux asperges et morilles, jus parfumé à la marjolaine
BŒUF 43.-
Tagliata, misticanza de lampascioni, tomates confites, crudaiola de légumes

ACCOMPAGNEMENTS

Courgettes et aubergines grillées 6.-
Pomme de terre au four 5.-
Purée de pommes de terre à l'huile EVO 8.-
Salade de saison 8.-

ENTRE TERRE ET MER, LA CULTURE DU PARTAGE A TOUJOURS ÉTÉ DANS NOS TRADITIONS, NOUS VOUS INVITONS À FAIRE CE VOYAGE CULINAIRE LORS
D'UN MENU DÉCOUVERTE À 68.-
5 ENTRÉES ASSORTIES, 1 PLAT ET 1 DESSERT

La Closerie, Place du Manoir 14-1223 Cologny Tel :022 736 13 55 reservation@lacloserie.ch www.lacloserie.ch

OFFICINA DELLA CUCINA DEL SUD

SALENTO & Co

PIZZA CONTEMPORAINE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATES DEL SALENTO ET BASILIC	*16.-*
BURRATA ET CAPOCOLLO DE MARTINA FRANCA	*23.-*
VENTRÊCHE DE THON, SCAROLA ET TOMATES DEL PIENNOLO	*26.-*
PUCCIA AUX LÉGUMES GRILLÉS	*19.-*
BRESAOLA, VITELOTTE, ARTICHAUTS FRITS	*26.-*

Notre pâte à pizza est préparée avec de la farine de levain bio moulue à la pierre (longue fermentation)

***sans gluten –Vous avez la possibilité de passer commande pour des pâtes sans gluten, n'hésitez pas à le faire savoir à notre personnel en salle.**

DESSERTS

PASTICCIOTTO *11.-*
Gâteau de pate sucrée, crème pâtissière et compote de poires

SOSPIRI *11.-*
Génoise, crème légère et amarena

AMORE MEDITERRANEO *12.-*
Mousse de ricotta parfumée au citron et crème aux agrumes

ROCKY CHOC *11.-*
Flan au chocolat glacé, rocher aux amandes

TARTE DU JOUR *11.-*

GLACES & SORBETS MAISON
1 BOULE *5.-*
2 BOULES *9.-*

Provenance viandes : SUISSE/ITALIE/FRANCE/ESPAGNE
Provenance poissons : MEDITERRANNÉE/ATLANTIQUE/PACIFIQUE

ENTRE TERRE ET MER, LA CULTURE DU PARTAGE A TOUJOURS ÉTÉ DANS NOS TRADITIONS, NOUS VOUS INVITONS À FAIRE CE VOYAGE CULINAIRE LORS
D'UN MENU DÉCOUVERTE À 68.-
5 ENTRÉES ASSORTIES, 1 PLAT ET 1 DESSERT

La Closerie, Place du Manoir 14-1223 Cologny Tel :022 736 13 55 reservation@lacloserie.ch www.lacloserie.ch