



**CIRO**  
TRATTORIA GOURMET

<i>Asperges vertes d'Italie, petits pois, fèves, oignons rouges de Tropea, sabayon</i>	22.-
<i>Artichaut romanesco, pommes de terre, olives taggiasca, Parmigiano Reggiano</i>	18.-
<i>Asperges blanches d'Italie, noisettes du Piémont, Cecina de Leon</i>	28.-
<i>Lumaconi, homard, pomodoro Vesuvio, burrata grta</i>	42.-
<i>Fregola sarda, poivrons rouges fumés, corail d'oursins</i>	35.-
<i>Manfredi au ragoût napolitano, ricotta fraîche grta</i>	32.-
<i>Tubettoni, petits pois, œuf mollet, pancetta paesana, oignons cébettes</i>	29.-
<i>Rascasse de roche, vongole veraci, pois chiche libanais</i>	45.-
<i>Pigeon, foie gras, oignons rouges de Tropea, noisettes du Piémont</i>	45.-
<i>Porchetta d'agneau, petits pois, fèves, artichauts</i>	45.-

## **ZUPPA DI PESCE**

Tubettoni, langoustine, poisson de roche, poulpe, moules, vongole veraci

*Plat à partager*  
*(minimum 2 personnes)*

*60.- / personne*

Pour tous renseignements sur les restrictions alimentaires ou allergies, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

Provenances : Bœuf : Suisse, Espagne – Agneau : Suisse – Pigeon : France - Poissons : Atlantique / Méditerranée

Prix en CHF, TVA 8,1% inclus