

OUR PROPOSALS

ANTIPASTI

PARMA RAW HAM & CHARCOAL SNACK PIZZA <i>JAMBON DE PARME & PETITE PIZZA AU CHARBON</i>	21.-
HOMEGROWN SALAMIS AND VEGETABLE GIARDINIERA <i>SALAMETTO NOSTRANO ET JARDINIÈRE DE LEGUMES</i>	10,50
MEDITERRANEAN-STYLE HAND-CUT BEEF TARTARE, CHARCOAL WHIPPED BUTTER & TOAST <i>TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU À LA MÉDITERRANÉENNE, BEURRE AU CHARBON VÉGÉTAL & TOAST</i>	100 G – 29.- 180 G – 39.-
VITELLO TONNATO / TONNO VITELLATO <i>VITELLO TONNATO (VEAU AVEC SAUCE AU THON) / TONNO VITELLATO (THON AVEC SAUCE AU VEAU)</i>	27.-
CRISPY OCTOPUS TENTACLE, HIS MAYONNAISE, POTATO MILLE-FEUILLE WITH ROASTED TOMATO CREAM <i>TENTACULE DE POULPE CROUSTILLANT AVEC SA MAYONNAISE MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE & CRÈME DE TOMATES RÔTIÈS.</i>	29.-
TARTE TATIN OF SEMIDRY CHERRY TOMATOES BURRATA FROM PUGLIA & BASIL GREEN OIL <i>TARTE TATIN DE TOMATES CERISES SEMIDRY, BURRATA DES POUILLES & GREEN OIL AU BASILIC</i>	25.-
RED PRAWN / SHRIMP CEVICHE, PASSION FRUIT AND DILL <i>CEVICHE DE CREVETTES ROUGES, FRUIT DE LA PASSION E ANETH</i>	17.-
“SCROCCHIARELLA” FOCACCIA WITH FIOR DI LATTE, CONFIT TOMATOES, BASIL PESTO & MONTASIO SHAVINGS <i>FOCACCIA «SCROCCHIARELLA» AU FIOR DI LATTE, TOMATES CONFITES, PESTO DE BASILIC & ÉCAILLES DE MONTASIO</i>	21.-
✓ SALAD 6612 MIXED SALAD LEAVES, MIXED SALAD LEAVES, BUFFALO MOZZARELLA, SPROUTS, BERRIES, MARINATED WITH RASPBERRY DRESSING <i>SALADE D'HIVER 6612, FEUILLES DE SALADE MÉLANGÉES, MOZZARELLA DI BUFALA, POUSSSES, BAIES, MARINÉE AVEC UNE VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES</i>	19,-
OPTIONALLY WITH KING PRAWNS <i>ÉVENTUELLEMENT AVEC DES GAMBAS</i>	27,-

WE RECOMMEND TO ACCOMPANY OUR STARTERS
NOUS RECOMMANDONS D'ACCOMPAGNER NOS ENTRÉES

✓ PIZZA STUZZICO WITH ROSEMARY-FLAVOURED SALT & OLIVE OIL EXTRA VERGIN 11.-
SAVOUREUSE PIZZA AVEC DU SEL AROMATISÉ AU ROMARIN ET HUILE EVO

KETTY RECOMMENDS YOU:

OUR DELICIOUS PLATTERS OF MIXED COLD CUTS & PIZZA BREAD
NOS DÉLICIEUX PLATEAUX DE CHARCUTERIE ET PIZZA STUZZICO
S- 25,- /M- 35,-/L- 45,-

OPTIONALLY WITH SELECTION OF CHEESES +13,-/+19,-
EN OPTION AVEC SÉLECTION DE FROMAGES

✓ *DISHES THAT CAN ALSO BE PREPARED IN A VEGETARIAN VERSION
PLATS POUVANT ÉGALEMENT ÊTRE PRÉPARÉS EN VERSION VÉGÉTARIENNE*

P RIMI

WHOLE WHEAT CASERECCE WITH FAVA BEANS 25.-
CURED PORK JOWL & PECORINO CHEESE
CASERECCE COMPLÈTES AUX FÈVES, GUANCIALE & PECORINO

TORTELLONI FILLED WITH BUFFALO RICOTTA & LEMON, 25.-
FRESH PEA CREAM & HERB CRISPS
TORTELLONI À LA RICOTTA DE BUFFLONNE & CITRON, CRÈME DE PETITS POIS NOUVEAUX & CHIPS AUX HERBES

SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH TOMATO CREAM & CONFIT LOBSTER 29.-
SPAGHETTI ALLA CHITARRA, CRÈME DE TOMATE & HOMARD CONFIT

CARNAROLI RICE WITH LEEK CREAM, YUZU & BURRATA 25.-
RIZ CARNAROLI À LA CRÈME DE POIREAU, YUZU & BURRATA

✓ RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY 35.-
SAFFRON RISOTTO & KING PRAWNS
SERVED IN A CHEESE FORM "FRIULANO"
FLAMBED WITH THE SPECIAL HOUSE GRAPPA MADE OF AMERICAN GRAPES
RISOTTO FLAMBE DE KETTY & TOMMY - RISOTTO AU SAFRAN ET CREVETTES FLAMBÉ À LA GRAPPA DE RAISINS AMÉRICAINS DE LA MAISON, DANS UNE FORME DE FROMAGE "FRIULANO"



S ECOND I

ARGENTINIAN BEEF RIB-EYE, ROSMARY TOMATOES & GRILLED VEGETABLES 47.-
RIB-EYE DE BŒUF ARGENTIN, POMMES DE TERRE AU ROMARIN & LÉGUMES GRILLÉS,

LAMB LOIN IN AN ALMOND CRUST, SWEET POTATO & SOY-GLAZED PAK CHOI 45.-
LONGE D'AGNEAU EN CROÛTE D'AMANDES, PATATE DOUCE & PAK-CHOÏ À LA SAUCE SOJA

IBERIAN PORK SECRETO, PARSNIP PURÉE & BABY LEEKS 39.-
SECRETO DE PORC IBÉRIQUE, PURÉE DE PANAI & POIREAUX BABY

COLD ROAST BEEF WITH TARTARE SAUCE & ROASTED POTATOES 35.-
ROAST-BEEF FROID, SAUCE TARTARE & POMMES DE TERRE RÔTIÉS

FISH OF THE DAY
PRICE OF THE DAY-
POISSON DU JOUR

- PRIX DU JOUR -

SIDE DISHES – SUPPLEMENT +7.- CHF
ACCOMPAGNEMENTS – SUPPLÉMENT +7.- CHF

WITHOUT RESERVATION - "SANS RÉSERVATION"

"CHATEAUBRIAND OSTERIA"

HEART OF 700GR GRILLED BEEF FILLET, OUTLINE OF THE DAY
BERNAISE & DEMIGLACE SAUCE

CHATEAUBRIAND OSTERIA

*HEART OF 700GR GRILLED BEEF FILLET, APERÇU DE LA JOURNÉE
SAUCE BERNAISE ET DEMIGLACE*

69,- P.P.

OPTIONALLY WITH FOIE GRAS ESCALOPES "ROSSINI-STYLE"

AU CHOIX AVEC DES ESCALOPES DE FOIE GRAS FAÇON ROSSINI

+15,- P.P.