

**BUON
APPETITO**

MENU DEL
PROPOSTA

34

INSALATA DEL GIORNO
Salade du jour à la vinaigrette Le Lacustre

RISOTTO CON MELANZANE, SCAMORZA E POMODORI ©
Risotto aux aubergines, fleurs de courgettes etscamorza fumée,
sauce aux tomates dattes, décoré de noix de macadamia grillées

PUNTO E BASTA!
Une cuillère de tiramisu «fait maison», avec un café,
un espresso ou un thé

VINI
SELEZIONE



Vino Rosso

PANORAMA
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
Tenuta | Collazzi | Toscana, IT.
2022, Cabernet Sauvignon, Merlot

0.1 L 9.8
1.5 L 136



LIMITÉ
Vino Proposta

RIPASSO VALPOLICELLA
VALPANTENA DOC - ACINI
AMENI
Corte Figaretto | Veneto, IT.
2023, Corvina, Corvinone,
Rondinella, Molinara

0.1 L 10.9
1.5 L 160



Vino Bianco

PANORAMA D'ORO
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
Tenuta | Collazzi | Toscana, IT.
2023, Chardonnay, Fiano

0.1 L 9.3
1.5 L 129



Spumante

FRANCIACORTA CUVÉE
PRESTIGE EXTRA BRUT
Ca' del Bosco | Lombardia, IT.
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot
Nero

0.1 L 15
0.75 L 105
1.5 L 210



Vino Rosato

PANORAMA ROSÉ
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
Tenuta | Collazzi | Toscana, IT.
2024, Syrah, Fiano

0.1 L 9.3
1.5 L 129

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP .. 17 | 27
E BURRATA ⑥ ②
Prosciutto di San Daniele DOP et Burrata sur un lit de roquette

◆ au Melon +5.5 | +7

BESTSELLER

TARTAR DI MANZO ① 34
Tartare de boeuf (IT) avec oeuf de caille servi avec focaccia fraîche

VITELLO TONNATO ① ⑥ 19 | 31
Fines tranches de viande de veau (CH) nappées de sauce «faite maison» à base de thon, garnies de câpres et de rondelles d'oignons rouges

BRUSCHETTE CLASSICHE ⑤ ① 11 | 14.5
Tranches de pain grillées garnies de dés de tomates, d'ail, d'oignon, de basilic et d'huile d'olive extra vierge IGP

TRIS DI BRUSCHETTE ② 17.5
Trois tranches de pain grillées garnies d'ingrédients de saison tels que:

- ◆ Crème de ricotta à la menthe, saumon fumé, amandes effilées grillées, décorée de tranches de fraises
- ◆ Pesto de roquette «maison», trois sortes de tomates dattes, pousses d'oignons, ail et pignons grillés
- ◆ Stracciatella di Burrata, Lardo di Colonnata IGP grillé et Aceto balsamico IGP"

TAGLIERE DI SALUMI ⑥ ② 22
Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Prosciutto Cotto «Selezione», salame piccante «Ventricina», olives vertes

Complétez votre tagliere avec les piattinis suivants au choix.

- ◆ Verdure al forno ⑤ ① ⑥ + 5.5
Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP
- ◆ Mozzarella du Bufala DOP ① ⑥ + 4
Demi-boule de Mozzarella di Bufala DOP
- ◆ Burrata di Puglia ⑥ + 5.5
Burrata des Pouilles
- ◆ Parmigiano reggiano + 4.5
«vecchio» DOP ① ⑥

INSALATE, VERDURE

INSALATA DELLA CASA ⑥ 27
Mélange de salades vertes avec Mozzarelline di Bufala DOP, tomates dattes et lanières de poulet grillé (CH)

BESTSELLER

INSALATA CAPRESE A 15 | 22
TRE POMODORI ① ⑥
Trio de tomates – green zebra/ananas/kumato, Mozzarella di Bufala DOP et oignons rouges

VERDURE AL FORNO ⑤ ① ⑥ 24.5
Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP

◆ sur demande avec Burrata ⑥ +5.50

INSALATA MEDITERRANEA ⑥ 22
Mélange de salades vertes à la sauce Lacustre, antipasti de légumes, tomates dattes, Mozzarelline di Bufala DOP et basilic

- ◆ sur demande avec du thon +4.50
- ◆ sur demande avec des crevettes géantes grillées (3 pce) +9

PROPOSTA

VARIAZIONE DI ANGURIA E MELONE .. 26
CON BURRATA
Duo de «melon Cantaloup & pastèque» garni de mozzarella di bufala DOP et de burrata, assaisonné d'une réduction de balsamique à la framboise, grissini au sel de mer «fait maison»

INSALATA MISTA ⑤ ① ⑥ 15
Mélange de salades vertes à la sauce Lacustre, concombre, poivrons, céleri-branche, fenouil, olives noires et tomates dattes

PASTA E RISOTTO

PROPOSTA
RISOTTO CON MELANZANE, SCAMORZA E POMODORINI 28
Risotto aux aubergines, fleurs de courgettes etscamorza fumée, sauce aux tomates dattes, décoré de noix de macadamia grillées

BESTSELLER
LASAGNE ALL’ EMILIANA 28
Avec des feuilles de lasagne fraîches «faites maison», cuisinée à la viande de bœuf (CH) selon une recette originale d’Emilie-Romagne

PENNE ALL’ ABRUZZESE ☹ 39
Lanières de filet de bœuf (CH) accompagnées d’une sauce tomate à l’ail, aux tomates cerises, au persil et aux piments

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 36
Spaghetti eh fruits de mer, crevettes géantes, tomates dattes, ail et persil

SPAGHETTI ALLA BELLA ITALIA 29
Tomates dattes, roquette, Mozzarelline di Bufala DOP, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP et huile aromatisée à la truffe

SPAGHETTI AL SALMONE 16 | 28
AFFUMICATO
Saumon fumé (GB), sauce à la crème, une pointe d’ail et d’oignon, poivre noir et aneth fraîche

PENNE ALL’ ARABBIATTA ☹ 16 | 23
Sauce tomate, ail, persil, piments frais

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA 16 | 23
Beurre et sauge

SPAGHETTI AL RAGÙ BOLOGNESE ☹ 17 | 25
Sauce épicée à base de viande de boeuf (CH) d’après une recette de 1891 signée Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17 | 25
Pancetta (CH), jaune d’œuf et crème

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI ☹ 31
Risotto au citron avec crevettes géantes grillées

- Vous pouvez choisir les pates de votre choix
- ◆ Tortelloni fatti in casa +4 (avec farce à la ricotta et aux épinards)
 - ◆ Tagliatelle fatte in casa ☹ +3
 - ◆ Gnocchi freschi ☹
 - ◆ Penne Rummo ☹ ☹
 - ◆ Fusilli Rummo senza glutine ☹ ☹ ☹ (8 minutes de préparation)

MENÙ BAMBINI

Pour les enfants jusqu’à 12 ans. Le menu enfant comprend une pizza Bambini ou des "penne" Bambini au choix, une boule de glace au choix avec smarties ainsi que de l’eau filtrée ou du sirop.

PIZZA 12

MARGHERITA
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

PROSCIUTTO ☹
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto cotto «Selezione», basilic et origan

FUNGHI
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, champignons, basilic et origan

PENNE 12

SALSA DI POMODORO ☹ ☹
Sauce tomate, oignons et basilic

AL RAGÙ BOLOGNESE ☹
Sauce épicée à base de viande de boeuf (CH) d’après une recette de 1891 signée Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» E PANNA ☹
Sauce au prosciutto cotto «Selezione» et à la crème

PIZZA SELEZIONE LE LACUSTRE

MARGHERITA ⓘ 17 | 20
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, basilic et origan

BESTSELLER
CHRISTA RIGOZZI ⓘ 27 | 30
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf (CH), roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

SOPHIA LOREN 30 | 33
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Bresola Punta d’Anca IGP, Mozzarelline di Bufala DOP, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, roquette, tomates dattes, huile d’olive extra vierge IGP et origan

PROPOSTA
PIZZA AI TRE POMODORI ⓘ 25
Sauce tomate jaune Ananas, mini-salade, tomates Cumato, tomates Green Zebra, basilic rouge, mozzarella de bufflonne, origan, peperone crusco

O’ MARE MIO! 33 | 36
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, fruits de mer, crevettes géantes, burrata et origan

BURRATA ⓘ 31 | 34
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, tomates dattes, burrata, Mozzarelline di Bufala DOP, basilic et origan

SEMI E CECI ⓘ ⓘ 24 | 27
Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, noix, pois chiches, tomates dattes, graines de courge, épinards, radis, huile de graines de courge, chicorée rouge, pousses d’oignon et origan

MISS ITALIA ⓘ 30 | 33
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Mozzarelline di Bufala DOP, tomates dattes, roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

SAN DANIELE ⓘ ⓘ 28 | 31
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, basilic et origan

QUATTRO STAGIONI BUFALA ⓘ ⓘ 25 | 28
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, champignons, Prosciutto Cotto «Selezione», olives noires, artichauts, poivrons et origan

PIZZA COME VUOI TU

Choisissez une pizza ou une focaccia de base

MARGHERITA 17 20	FOCACCIA AL ROSMARINO (V) (L) 12
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan	Focaccia entière à l'huile d'olive extra vierge IGP, romarin et sel marin
BIANCA 17 20	FOCACCIA AL POMODORO (V) (L) 15
Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan	Focaccia entière aux dés de tomate, basilic, ail, huile d'olive extra vierge IGP et sel marin
ROSSA (V) (L) 17 20	
Tomates, basilic et origan	

puis vos ingrédients

PROSCIUTTO DI 7	RUCOLA (V) (L) (G) 3
SAN DANIELE DOP (L) (G) (♾)	
FUNGHI (V) (L) (G) 3	OLIO DI TARTUFO (V) (L) (G) 3
Champignons	Huile aromatisée à la truffe
TONNO (L) (G) 4.5	ANANAS (V) (L) (G) 3
Thon à l'huile de tournesol	Ananas frais fait maison au sirop
MOZZARELLA DI BUFALA DOP (L) (G) 7	CÂPRES (V) (L) (G) 2.5
BURRATA DI PUGLIA (L) (G) 5.5	ANCHOIS (L) (G) 3
Burrata des Pouilles	PARMIGIANO REGGIANO 4.5
PROSCIUTTO COTTO 6	«VECCHIO» DOP (L) (G)
«SELEZIONE» (L) (G) (♾)	
SALAME PICCANTE 5	
«VENTRICINA» (G) (♾)	
Salami «Ventricina» fort	
VERDURE AL FORNO (V) (L) (G) 5.5	
Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP	
OLIVE TAGGIASCHE (V) (L) (G) 2	
Olives noires	

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA ⑥ 42
Filet de saumon (NO) grillé avec risotto au citron et légumes de saison

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA ① ⑥ 35
Poitrine de poulet grillée (CH), pommes de terre sautées et bouquet de légumes de saison

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ① ⑥
120GR 49
200GR 59
Filet de bœuf (CH) grillé avec pommes de terre sautées, tomates dattes et sauce à la crème aux cèpes

SCALOPPINE AL LIMONE 46
Tendres escalopes de veau (CH) à la sauce au citron avec des tagliatelles fraîches «maison»

FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN 46
Filets de perche (CH) poêlés au beurre avec amandes effilées grillées, pommes de terre vapeur, câpres, sauce tartare et légumes de saison

GRIGLIATA DEL PESCATORE ⑥ 49
Langoustine, saumon (NO), crevettes géantes, calamars, bar (TR/GR) avec pommes de terre vapeur, sauce grenobloise et bouquet de légumes de saison

BRANZINO ALLA GRIGLIA ① ⑥ 43
Filet de bar grillé (TR/GR), pommes de terre sautées et bouquet de légumes de saison

PROPOSTA

SALTINBOCCA ALLA ROMANA 48
Tendres escalopes de veau (CH) à la sauge et au prosciutto di San Daniele DOP, sauce au vin blanc, risotto au parmesan

INSALATA TIEPIDA DI POLPO E PATATE 36
Poulpe frais (Atlantique Nord-Est) grillé sur lit de pommes de terre tièdes avec olives noires taggiasche, céleri-branchette et pesto de basilic, décoré de tomates dattes et de persil frais, trait d’huile d’olive extra vierge IGP

VINI

Spumanti

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC	
Borgo Molino Veneto, IT	
Glera	
0.1 L	9.3
0.75 L	64

SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY - MOTIVO	
Borgo Molino Veneto, IT	
Glera, Pinot Nero, Raboso	
0.1 L	9.8
0.75 L	68
1.5 L	140

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT - CUVÉE PRESTIGE	
Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	
0.1 L	15
0.75 L	105
1.5 L	210

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ CUVÉE PRESTIGE	
Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Pinot Nero, Chardonnay	
0.1 L	18
0.75 L	130

RARITÀ	
FRANCIACORTA RISERVA DOCG - ANNAMARIA CLEMENTI	
2016 Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	
0.75 L	190

Vini Bianchi

PANORAMA D'ORO - EDIZIONE SPECIALE MOLINO	
2023 Tenuta Collazzi Toscana, IT	
Chardonnay, Fiano	
0.1 L	9.3
1.5 L	129

SAUVIGNON COLLIO DOC	
2023 Schiopetto Friuli, IT	
0.1 L	11.9
0.75 L	79

ROERO ARNEIS DOCG - CAMESTRI	
2025 Marco Porello Piemonte, IT	
0.1 L	8.8
0.75 L	61

CHARDONNAY DOC - I CIARI	
2023 Borgo Molino Veneto, IT	
0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME BIANCO IGP	
2024 Lombardo Sicilia, IT	
Grillo, Catarratto, Moscato	
0.1 L	8
0.75 L	57

PINOT GRIGIO FRIULI DOC - GRIVÒ	
2025 Volpe Pasini Friuli, IT	
0.75 L	65

"M" MARIO SCHIOPETTO	
2019 Schiopetto Friuli, IT	
Friulano, Riesling	
0.75 L	115

VERMENTINO SENZ'ALTRO BIANCO - BIO	
2024 Nudo Toscana, IT	
0.75 L	67

CHARDONNAY MENFI DOC	
2023 Planeta Sicilia, IT	
0.75 L	89

Vino Rosato

PANORAMA ROSÉ - EDIZIONE SPECIALE MOLINO	
2024 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Syrah, Fiano	
0.1 L	9.3
1.5 L	129

Vini Rossi

PANORAMA - EDIZIONE SPECIALE MOLINO	
2022 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Cabernet Sauvignon, Merlot	
0.1 L	9.8
1.5 L	136

CABERNET SAUVIGNON DOC - I SCURI	
2022 Borgo Molino Veneto, IT	
0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME ROSSO IGP	
2022 Lombardo Sicilia, IT	
Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d'Avola	
0.1 L	8.3
0.75 L	57

BARBERA D'ALBA DOC	
2024 Massolino Piemonte, IT	
0.75 L	57

BAROLO DOCG	
2024 Massolino Piemonte, IT	
Nebbiolo	
0.75 L	87

FRANK CABERNET FRANC IGT	
2024 Barollo Veneto, IT	
Cabernet Franc	
0.75 L	79

RIPASSO VALPOLICELLA VALPANTENA DOC - ACINI AMENI	
2023 Corte Figaretto Veneto, IT	
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	
0.1 L	10.9
1.5 L	160

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO DOC - LA CASETTA

2020 | Domini Veneti | Veneto, IT
Cabernet Sauvignon, Corvinone, Rondinella
0.75 L **51**
1.5 L **120**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - ANIMA

2020 | L'Anima di Vergani | Veneto, IT
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara
0.5 L **50**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - ANIMA

2019 | L'Anima di Vergani | Veneto, IT
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara
0.75 L **89**
1.5 L **160**

RARITÀ

MAURIZIO ZANELLA SEBINO IGT

2021 | Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
0.75 L **120**

BOLGHERI ROSSO DOC

2023 | Michele Satta | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Teroldego, Merlot
0.75 L **61**
1.5 L **120**

RARITÀ

BOLGHERI SUPERIORE DOC - MARIA-NOVA

2019 | Michele Satta | Toscana, IT
Syrah, Sangiovese
0.75 L **180**

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - ALBORETO

2020 | Talosa | Toscana, IT
Sangiovese
0.75 L **59**

CARMIGNANO DOCG - IL SASSO

2021 | Mauro Vannucci | Toscana, IT
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
0.75 L **81**

LA SOLATIA ROSSO RUFFINO

2024 | Ruffino | Toscana, IT
Syrah, Petit Verdon, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
0.75 L **75**

MODUS IGT

2021 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
0.75 L **89**
1.5 L **160**

MODUS PRIMO IGT

2020 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot
0.75 L **135**
1.5 L **250**

ALAUDA IGT

2023 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Merlot, Cabernet Franc, Colorino
0.75 L **130**

CHIANTI CLASSICO DOCG - BASTIONI

2023 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot
0.75 L **57**

COLLAZZI IGT

2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
0.75 L **92**
1.5 L **180**

SENZ'ALTRO ROSSO MAREMMA – BIO

2023 | Nudo | Toscana, IT
Sangiovese, Syrah
0.75 L **71**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA - PIAN DI CONTE

2019 | Talenti | Toscana, IT
Sangiovese
0.75 L **129**

ROSSO DI MONTEFALCO DOC

2022 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
Sangiovese, Sagrantino, Merlot
0.75 L **67**

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG - 25 ANNI

2020 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
0.75 L **140**

RARITÀ

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG - SPINNING BEAUTY

2014 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
0.75 L **250**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RISERVA DEMETER

2016 | Pietramore | Abruzzo, IT
0.75 L **81**

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

2023 | Contessa Carola | Puglia, IT
0.75 L **71**

GRATICCIAIA

2019 | Vallone | Puglia, IT
Negroamaro
0.75 L **109**

CARIGNANO DEL SULCIS DOC - BUIO

2024 | Cantina Mesa | Sardegna, IT
0.75 L **67**

DETAGLI

Dicharazione

- Ⓢ La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de gluten.*
Le pain sans gluten est disponible sur demande.
- Ⓛ La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de lactose.*
- Ⓥ Végane*
- Ⓜ Contient de la viande de porc

*Un mélange involontaire ne peut toutefois pas être totalement exclu.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les intolérances.

Croissant : France | Tous les autres pains et produits de boulangerie fine : Suisse

Tous les prix s’entendent en CHF, TVA comprise.

 Nous utilisons un papier naturel.

IGP – Denomina Geografica Protetta

«Indication géographique protégée». Ce label certifie qu’au moins une des étapes de production (production, transformation ou élaboration) a eu lieu dans une zone géographique délimitée.

DOP – Denominazione di Origine Protetta

Appellation d’origine protégée. Ce label certifie que la production, la transformation et l’élaboration d’un produit ont eu lieu dans une zone géographique déterminée, selon un processus réglementé et reconnu.

