

BON  
APPÉTIT

le *Lacustre*

# TAVOLATA

---

La tavolata, qui signifie littéralement «table festive», est un incontournable de la cuisine italienne. Elle consiste à apporter successivement à table différentes spécialités italiennes, présentées dans des saladiers ou sur des plats. Chacun se sert alors selon ses envies et se régale. À déguster selon ses envies, à partir de 4 personnes et choisissez parmi 4 menus différents.

## ANTIPASTI

### TAGLIERE DI SALUMI CON PIATTINI ☺

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, salame piccante «Ventricina», Prosciutto Cotto «Selezione», olives vertes, verdure al forno, pesto au basilic, Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP et focaccia au romarin +

### SCODELLA DI INSALATA MISTA

ⓧ①⑥

Salade mélée à la sauce Le Lacustre, concombre, poivron, céleri-branche, fenouil, tomates dattes et olives noires

## PASTA

### TORTELLONI FATTA IN CASA AL BURRO E SALVIA

Tortellonis frais «faits maison» avec farce aux épinards et à la ricotta, rehaussés de beurre et de sauge

## PIZZA

### PIZZA MARGHERITA

Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

+

### PIZZA CHRISTA RIGOZZI ☺

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf (CH), roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

## SECONDI

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 120GR ☺⑥

Tendre filet de bœuf (CH) grillé et tranché, sur lit de roquette, avec pommes de terre au romarin

## DOLCI

### TIRAMISÙ

Tiramisu «faite maison»

### PREZZO DI TAVOLATA

CHF 61 | Personne

# VINI

---

## SPUMANTE

### PROSECCO MOTIVO ROSÉ

Veneto, Italia

0.1 L | 10

0.75 L | 69

## VINO BIANCO

### PANORAMA

### EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Collazzi | Toscana, Italia

0.1 L | 9

1.5 L | 129

## VINO ROSATO

### PANORAMA

### EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Collazzi | Toscana, Italia

0.1 L | 9

1.5 L | 129

## VINO ROSSO

### PANORAMA

### EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Collazzi | Toscana, Italia

0.1 L | 9.5

1.5 L | 136

## GRAPPA

### NUOVA

### PANORAMA

### GRAPPA INVECCHIATA

### EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Berta | Piemonte, Italia

2 CL | 9.5

1 L | 130

# ANTIPASTI

## PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA ☺| 17 | 27

Prosciutto di San Daniele DOP et burrata sur un lit de roquette

## TARTAR DI MANZO | 22 | 34

Tartare de boeuf (IT) avec oeuf de caille servi avec focaccia fraîche

## SELEZIONE DI FORMAGGI CON FOCACCIA | 19

Raschera DOP, Ubriaco del Vajont, Caprino, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, raisins, noix et miel

## BRUSCHETTE CLASSICHE

ⓧ | 12 | 15.5

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 ☺ | 16.5

Trois tranches de pain grillées garnies d'ingrédients de saison tels que:

- Gorgonzola, poires caramélisées, miel et noix grillées

- 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 ☺ | 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 ☺ | 5.5

Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP

## MOZZARELLA DI BUFALA DOP ☺ | 4

Demi-boule de Mozzarella di Bufala DOP

## BURRATA DI PUGLIA ☺ | 5.5

Burrata des Pouilles

## PARMIGIANO REGGIANO «VECCIO» DOP ☺ | 4.5

# INSALATE E VERDURE

## INSALATA DELLA CASA ☺ | 29

Mélange de salades vertes avec Mozzarelline di Bufala DOP, tomates dattes et lanières de poulet grillées (CH)

## INSALATA CAPRESE DATTERINI

ⓧ ☺ | 15 | 22

Mozzarella di Bufala DOP, tomates dattes et basilic avec huile d'olive extra vierge IGP

## VERDURE AL FORNO ☺ | 24.5

Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP

sur demande avec Mozzarella di Bufala DOP ☺ +7

sur demande avec Burrata ☺ +5.5

## INSALATA MEDITERRANEA ☺ | 23

Mélange de salades vertes à la sauce Le Lacustre, antipasti de légumes, tomates dattes, Mozzarelline di Bufala DOP et basilic

sur demande avec du thon +4.5

sur demande avec des crevettes géantes grillées (3pcs.) +9

## INSALATA MISTA ☺ | 15

Mélange de salades vertes à la sauce Le Lacustre, concombre, poivrons, céleri-branche, fenouil, olives noires et tomates dattes

## INSALATA DI MARE ☺ | 31

Bouquet de salade accompagné de langoustines, crevettes géantes, poulpe, thon (PH), moules et calamars, vinaigrette Le Lacustre

## CARPACCIO DI BARBABEIOLA CON SOTTACETI E CAPRINO ☺ | 16 | 24

Légumes marinés au vinaigre «façon pickles» sur carpaccio de betterave rouge, salsa de persil, garnis de noix épices «faites maison», Fromage de chèvre Caprino et crackers au parmesan

## MINESTRONE DI VERDURA

ⓧ | 16 | 21

Classique minestrone «fait maison» préparée avec un bouillon de légumes, céleri en branche, carottes, courgettes, pommes de terre, oignons, haricots Borlotti, chou et sauge, accompagnée de croûton de pain grillé

# MENÙ BAMBINI

Pour les enfants jusqu'à 12 ans.

Le menu enfant comprend une pizza Bambini ou des pennes Bambini au choix, une boule de glace au choix avec smarties ainsi que de l'eau filtrée ou du sirop.

## MENÙ PIZZA BAMBINI | 12

Margherita

Prosciutto ☺

Funghi

## MENÙ PENNE BAMBINI | 12

Salsa di pomodoro ☺

Al ragù bolognese ☺

Prosciutto Cotto «Selezione» e panna ☺

# DOLCI CLASSICI

Ces desserts sont les grands classiques, très appréciés de notre clientèle. Vous trouverez d'autres desserts dans notre carte spéciale de desserts.

## TIRAMISÙ | 13.5

Tiramisu «fait maison» d'après une recette originale de Vénitie

## PUNTO E BASTA! | 8.5

Une cuillère de tiramisu avec un café, un espresso ou un thé

## PANNA COTTA STAGIONALE ☺ | 11

Panna cotta «faite maison» au parfum de saison

## GELATI ☺ | 5

Une boule de glace au choix:

Vaniglia | Cioccolato | Nocciole

Pistacchio | Stracciatella

Fragola Sorbetto | Limone Sorbetto

# PASTA E RISOTTI

## TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL SALMONE AFFUMICATO | 17 | 31

Tagliatelles fraîches «faites maison» avec saumon fumé (GB), sauce à la crème, une pointe d'ail et d'oignon, poivre noir et aneth fraîche

## RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI © | 31

Risotto au citron avec crevettes géantes grillées

## RISOTTO SCAMORZA E RADICCHIO | 26

Riz Carnaroli à la chicorée rouge et crème de betterave, edamame, fromages Scamorza, Provolone et Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP

sur demande avec des crevettes géantes grillées (3 pce) +9

## SPAGHETTI RUMMO ALLE VONGOLE © | 20 | 29

Spaghetti aux palourdes déglacé au Panorama d'Oro, ail et persil

## TORTELLONI FATTA IN CASA CON BRASATO | 21 | 28

Raviolis «faits maison» façon piémontaise, farcis d'une savoureuse viande de boeuf (CH), sauce demi-glace

# PASTA COME VUOI TU

## 1 CHOISISSEZ VOS PÂTES

### TORTELLONI FATTA IN CASA | +4

avec farce à la ricotta et aux épinards

### TAGLIATELLE FATTE IN CASA © | +3

### GNOCCHI FRESCHE © | +3

### SPAGHETTI RUMMO © | 1

### PENNE RUMMO © | 1

### FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE © | 1 | 0 | ©

8 minutes de préparation

## 2 ET LA SAUCE POUR LES ACCOMPAGNER

### FRUTTI DI MARE © | 36

Fruits de mer, crevettes géantes, tomates dattes, ail et persil

### AL BURRO E SALVIA © | 16 | 23

Beurre et sauge

### ALLA BELLA ITALIA © | 29

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

### AL RAGÙ BOLOGNESE © | 17 | 25

Sauce à base de viande de boeuf épiceée (CH) d'après une recette de 1891 signée Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

### ALLA CARBONARA © | 17 | 25

Pancetta (CH), jaune d'oeuf et crème

### AL PESTO © | 17 | 24

Basilic, ail, huile d'olive, parmesan et pignons de pin

# SECONDI

## PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA © | 35

Poitrine de poulet grillée (CH), pommes de terre sautées et bouquet de légumes de saison

## SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE | 46

Tendres escalopes de veau (CH) à la sauce au citron avec des tagliatelles fraîches «faites maison»

## FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA © | 120GR | 49 | 200GR | 59

Filet de bœuf (CH) grillé avec pommes de terre sautées, tomates dattes et sauce à la crème aux cèpes

## BRANZINO ALLA GRIGLIA © | 43

Filet de bar grillé (TR/GR), pommes de terre sautées et bouquet de légumes de saison

## GRIGLIA DEL PESCATORE © | 49

Langoustine, saumon (NO), crevettes géantes, calamars, bar (TR/GR), pommes de terre vapeur et sauce grenobloise, bouquet de légumes de saison

## SALMONE ALLA GRIGLIA © | 42

Filet de saumon (NO) grillé avec risotto au citron et légumes de saison

## PLATS GENEVOIS

### FILET DE FÉRA DU LAC LÉMAN © | 41

Filet de féra poêlé (CH) avec pommes de terre vapeur, sauce tartare et légumes de saison

### FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN © | 49

Filets de perche (CH) poêlés au beurre avec amandes grillées, pommes de terre vapeur, câpres, sauce tartare et légumes de saison

# PIZZES SELEZIONE

## 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, Bresaola Punta d'Anca IGP, Mozzarelline di Bufala DOP, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, roquette, tomates dattes, huile d'olive extra vierge IGP et origan

## ‘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

## 1 CHOISISSEZ UNE BASE DE PIZZA OU FOCACCIA

### MARGHERITA |17|20

Tomates, mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

### BIANCA |17|20

Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

### ROSSA Ⓜ|17|20

Tomates, basilic et origan

### FOCACCIA AL ROSMARINO Ⓜ|12

Focaccia entière à l'huile d'olive extra vierge IGP, romarin et sel marin

### FOCACCIA AL POMODORO Ⓜ|15

Focaccia entière aux dés de tomate, basilic, ail, huile d'olive extra vierge IGP et sel marin

## 2 PUIS VOS INGRÉDIENTS

### PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP Ⓜ|7

### FUNGHI Ⓜ|3

Champignons

### TONNO Ⓜ|4.5

Thon à l'huile de turnsol

### MOZZARELLA DI BUFALA DOP Ⓜ|7

### BURRATA DI PUGLIA Ⓜ|5.5

Burrata des Pouilles

### PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» Ⓜ|6

### ANCHOIS Ⓜ|3

### SALAME PICCANTE «VENTRICINA»

Ⓐ|5

Salami «Ventricina» fort

### VERDURE AL FORNO Ⓜ|5.5

Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP

### OLIVE TAGGIASCHE Ⓜ|2

Olives noires

### RUCOLA Ⓜ|3

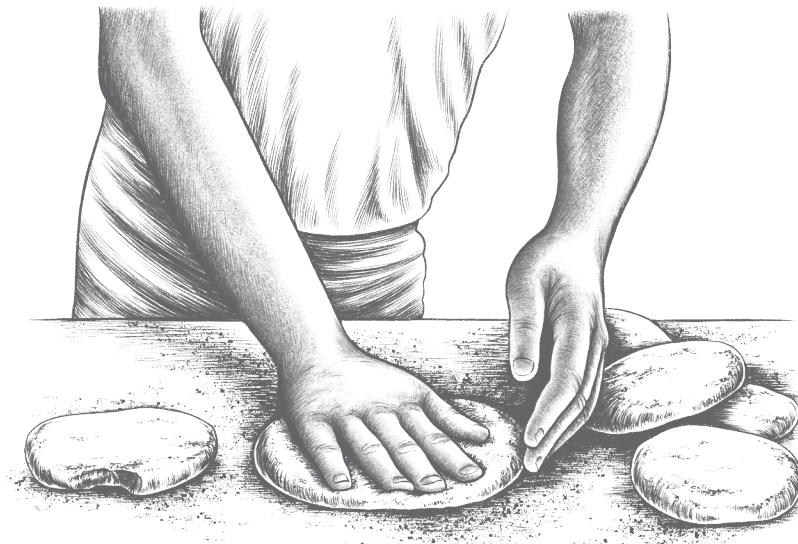
### OLIO DI TARTUFO Ⓜ|3

Huile aromatisée à la truffe

### ANANAS Ⓜ|3

Ananas frais «fait maison» au sirop

Chaque pizza peut également être commandée sous forme de calzone.



# CASA LE LACUSTRE

---

SCANNE-MOI



BEVANDE E VINO  
Menu

---

## NOUS VOUS RÉCOMPENSONS LORS DE VOTRE VISITE !

Participez à notre programme de fidélisation et collectez au fur et à mesure des points. Come ? Téléchargez l'application Molino, créez un compte client et scannez déjà la première facture lors de votre visite chez Restaurant Le Lacustre via l'application – Così semplice!



DOLCE  
AU CHOIX

APERITIVO  
AU CHOIX

ANTIPASTO  
AU CHOIX

PIZZA O PASTA  
AU CHOIX

SECONDO  
AU CHOIX

Vous pouvez collecter des points sur place au Restaurant Le Lacustre, dans toutes les Pizzeria Ristorante Molino et au Ristorante Frascati, via Take-Away ou Homedelivery.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à collecter des points !



MOLINO APP

Italianità per tutti !

# NOI SIAMO

## NOS PRODUITS ET LEUR QUALITÉ

Seuls des ingrédients frais et soigneusement sélectionnés trouvent leur place à table de la Restaurante Le Lacustre. Les L'origine des produits fait l'objet d'une attention particulière.



### FATTO IN CASA

Un savoir-faire authentique dans le respect de la tradition italienne, mis en œuvre sur place à 100%



### SELEZIONE

Des recettes choisies avec soin, réalisées avec des produits que nous avons sélectionnés et faits maison



### COME VUOI TU

Des associations à composer selon ses goûts et ses envies



### PASSIONE

Amour et dévouement sont au cœur de nos priorités



### QUALITÀ

Des ingrédients de première qualité dont l'origine et la certification font l'objet d'une attention toute particulière



### RESPONSABILITÀ

Agir de façon responsable et durable est primordial pour tous nos collaborateurs

## DETTAGLI

### DICHIARAZIONE

- ⑥ La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de gluten.\*  
Le pain sans gluten est disponible sur demande.
- ⑦ La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de lactose.\*
- ⑧ Végane\*
- ⑨ 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 - Indicazione 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.

