

**BON
APPÉTIT**

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, Bresola 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

🍷 🍷 🍷

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

PASTA

TORTELLONI FATTI 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 🍷 🍷

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, Capri-
no, 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 «VECCHIO» DOP ☺☺ | 4.5

INSALATE E VERDURE

INSALATA DELLA CASA ☺ | 29

Mélange de salades vertes avec Mozzarel-
line 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 BARBABIETOLA CON SOTTACETI E CAPRINO ☺ | 16 | 24

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

MINISTRONE DI VERDURA ☺☺ | 16 | 21

Classique minestrone «fait maison» pré-
parée avec un bouillon de légumes, céleri
en branche, carottes, courgettes, pom-
mes 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 penne 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 | Nocchie

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 Sca-
morza, Provolone et Parmigiano Reggia-
no «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 FATTI 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 FATTI IN CASA | +4
avec farce à la ricotta et aux épinards

TAGLIATELLE FATTE IN CASA | +3

GNOCCHI FRESCHI | +3

SPAGHETTI RUMMO |

PENNE RUMMO |

**FUSILLI RUMMO
SENZA GLUTINE**
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 épicée
(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

PIZZE 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
Prosciutto di San Daniele DOP

FUNGHI | 3
Champignons

TONNO | 4.5
Thon à l’huile de turnesol

MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 7
Mozzarella di Bufala DOP

BURRATA DI PUGLIA | 5.5
Burrata des Pouilles

PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» | 6
Prosciutto Cotto «Selezione»

ANCHOIS | 3
Anchois

SALAME PICCANTE «VENTRICINA» | 5
Salami «Ventricina» fort

VERDURE AL FORNO | 5.5
Légumes au four à l’huile d’olive extra vierge IGP

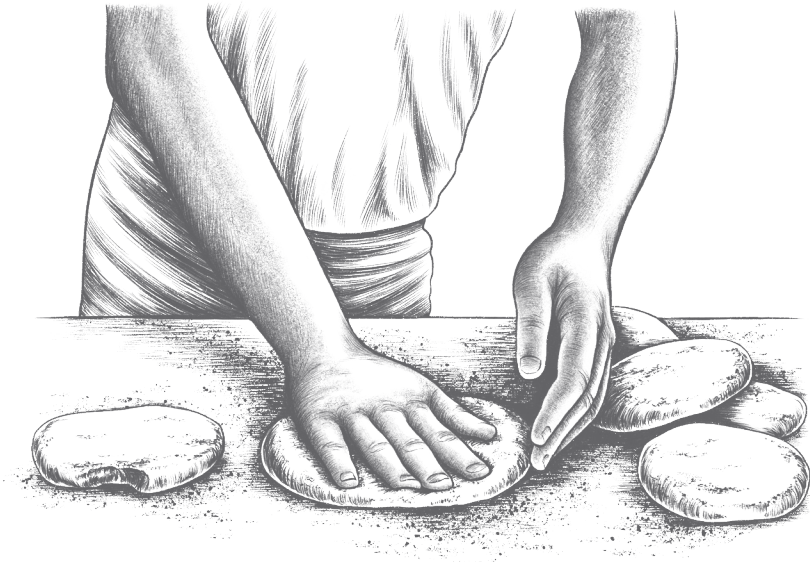
OLIVE TAGGIASCHE | 2
Olives noires

RUCOLA | 3
Rucola

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!

<div><div>LEVEL 1 100 POINTS</div><div>DOLCE AU CHOIX</div></div>	<div><div>LEVEL 2 300 POINTS</div><div>APERITIVO AU CHOIX</div></div>	<div><div>LEVEL 3 500 POINTS</div><div>ANTIPASTO AU CHOIX</div></div>	<div><div>LEVEL 4 1000 POINTS</div><div>PIZZA O PASTA AU CHOIX</div></div>	<div><div>LEVEL 5 1500 POINTS</div><div>SECONDO AU CHOIX</div></div>
---	---	---	--	--

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

- © La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de gluten.*
Le pain sans gluten est disponible sur demande.
- ℓ 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 - 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.

