



RESTAURANT ITALIEN

À

ST-LIVRES



Grand'Rue 18

1176 Saint-Livres

Email : info@la-toscane.ch

021 808 51 56

Volailles : Suisse - France

Agneau : Nouvelle Zélande

Bœuf : Suisse – France - Italie

Charcuterie : Italie

ENTRÉES



Antipasto Toscano

Sélection de charcuterie toscane coupée fine et servie avec pain grillé

20.-

Flan de carottes*

À la sauce aux fromages italiens

18.-

Funghi al cartoccio aglio e menta*

Mélange de champignons de Paris et pleurotes cuit au four en papillote assaisonné à l'ail, menthe et huile d'olive extra-vierge

18.-

Tartare di salmone marinato

Petits dés de saumon mariné maison et coupé à la main avec salade verte et pain grillé

28.-

Bruschetta*

Pain de campagne grillé, tomates et huile d'olive extra-vierge toscane bio

12.-

Salade mêlée ou Salade verte*

Sauce à l'huile d'olive toscane, vinaigre balsamique

8.-

* Végétarien

Pâtes et Risotto



Chez nous vous pouvez demander des pâtes sans gluten

Linguine pomodoro e basilico*

Fraîcheur à l'italienne: linguine à la sauce tomate frais et basilic

22.-

Fusilli al pesto Senese*

Sauge, amandes grillées
et fromage râpé

22.-

Linguine alle vongole

25.-

Ravioli au canard

Ravioli à la sauce tomate, viande de canard hachée et graines de fenouil sauvage

24.-

Risotto du Chef Seamus

25.-

Tagliolini al tartufo*

Pâtes tagliolini à la truffe noire fraîche
suppl. truffe blanche selon saison

28.-

*Végétarien

PLATS



Bistecca alla Fiorentina

T-Bone steak de bœuf grillé, légumes et pommes de terre au four

Minimum 2 personnes

30.- per pers.

Filetto Prego

Filet de bœuf grillé à la sauce épicée « Prego »

légumes et pommes de terre au four

33.-

Agneau « scottadito »

Carré d'agneau cuit au four au romarin

légumes et pommes de terre au four

33.-

Filet mignon d'autruche poêlée

Gros sel, légumes et pommes de terre

32.-

Anatra Caterina dei Medici

Recette ancienne et originale du **canard à l'orange**

apportée par Catherine de Médicis à Paris, légumes et pommes de terre au four

30.-

Poisson de mer du jour

Demandez quel poisson sauvage le Chef a acheté au marché aujourd'hui...

30.-



MENU POISSON

Symphonie de la Mer

Linguines aux vongoles

Homard entier

Cuit au four à la minute et légumes de saison

Soufflé au limoncello

ou

Crêpe flambée au jus d'orange

Chf 69.-



MENU SURPRISE



Chf 55.-



MENU **AFRO**-disiaque

Fleurs de courgette farcies

Tagliolini à la truffe d'été
(tuber aestivum)

Filetto Prego

Tiramisù

CHF 69.-