

ENTRÉES

Salade verte 9.00
Vinaigrette maison

Focaccia 10.00
Huile d'olive et fleur de sel

Calamari fritti 16.00
Aïoli maison

PLATS

Tartare de boeuf au couteau 29.00
Cornichons, câpres, jaune d'oeuf, frites maison

Gradi Burger / Gradi Burger Végétarien 25.00
Bun maison, steak de bœuf / steak végétal maison, bacon, cheddar, salade romaine, tomates

Salade de calamars 26.00
Calamars à la plancha, sauce teriyaki

Poisson du marché 28.00
Petits légumes et pâtes fraîches

PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelle alla napoletana 18.00
Pomodoro, basilic

Rigatoni al pistacchio 22.00
Pesto de pistache maison

Spaghetti cacio e pepe 22.00
Poivre, pecorino

Ravioli ricotta e salvia 24.00
Beurre, sauge

Fusilli alla boscaiola 24.00
Crème de champignons

Ravioli al ragù 26.00
Joue de bœuf, jus corsé

Lasagna al forno 26.00
Bœuf, béchamel, grana padano

Risotto del momento 24.00
Selon le chef, aux produits de saison

Parmigiana al forno 26.00
Aubergine, tomate, parmesan

PIZZAS

Margherita 18.00
Pomodoro, fior di latte, basilic

Margherita sbagliata 24.00
Bufala, tomates, basilic, origan

Marinara 22.00
Pomodoro, anchois, câpres, olives, tomates, origan, basilic

Regina 26.00
Pomodoro, fior di latte, champignons, jambon, olives

Calzone 26.00
Pomodoro, fior di latte, jambon, champignons, œuf

Parmigiana 26.00
Pomodoro, fior di latte, aubergines, grana padano, basilic

Quattro formaggi 26.00
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan

Quattro stagioni 26.00
Pomodoro, fior di latte, jambon, champignons, cœurs d'artichauts, olives

Parma 28.00
Pomodoro, fior di latte, jambon cru, tomates, grana padano, roquette

Piccante 28.00
Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese, piments

La Gradi24 30.00
Fior di latte, mortadella, pistaches, burrata

Primavera 24.00
Pomodoro, bufala, courgettes, épinards, aubergines grillées, tomates

Capra d'oro 26.00
Fior di latte, chèvre, miel, roquette, figues, noix

DESSERTS

Tiramisu 12.00

Tarte citron/basilic 12.00

Fondant chocolat/cœur caramel 12.00

Suggestion du pâtissier 12.00

SOFTS

Eau plate / gazeuse filtrée sur place	0.5 l 0.75 l	2.50 2.90
Valsler plate / gazeuse	0.5 l 1 l	5.00 9.00
Coca Cola / Coca Cola Zéro	0.33 l	5.00
Fuse Tea citron / pêche	0.33 l	5.00
Jus de tomate / poire / abricot	0.25 l	6.00
Sirop	0.3 l	4.00

BIÈRES

PRESSION

House Beer		
Blonde	0.25 l 0.5 l	5.00 9.00
Boxer		
Blanche	0.25 l 0.5 l	6.00 11.00
Ambrée	0.25 l 0.5 l	6.00 11.00

BOUTEILLE

Embuscade IPA	0.33 l	9.00
Boxer sans alcool	0.33 l	6.00

APÉRITIFS

Kir	1 dl	9.00
Martini blanc / rouge	4 cl	8.00
Spritz		12.00
Hugo		12.00
Campari Spritz		12.00
Italicus Spritz		16.00

VINS AU VERRE

BLANC

Sauvignon, Languedoc Domaine Abbots & Delaunay	1 dl	10.00
Aligoté, Genève Domaine des Vallières	1 dl	9.00
Vermentino, Toscane Castello di Collemassari	1 dl	8.00

ROUGE

Garanoir, Genève Domaine des Vallières	1 dl	8.00
Pinot noir, Genève Cave des Chevalières	1 dl	10.00
Montepulciano, Toscane Azienda Agricola Masciarelli	1 dl	8.00

ROSÉ

Domaine du Dragon, Provence	1 dl	8.00
-----------------------------	------	------

BULLES

Prosecco Prima Donna	1 dl	7.00
-------------------------	------	------

FAIT MAISON À 100%
EN PARTANT DE ZÉRO.

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu/préparations.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

TVA 8.1 % - BOISSON AU VERRE selon art.48 LRDBH

Porc : Suisse
Bœuf : Suisse
Volaille : France
Charcuterie : Suisse/Italie
Poisson : Atlantique Nord
Oeufs : Suisse/France

BOUTEILLES

BLANCS (75 cl)

Chasselas, Genève Domaine Les Hutins	2023	50.00
Aligoté, Genève Domaine Les Vallières	2022	50.00
L'Empreinte blanche, Genève Domaine Grand-Clos	2025	65.00
Fendant, Valais Denis Mercier	2022	70.00
Arvine, Valais Christophe Abbet	2012	180.00
Sauvignon, Languedoc Domaine Abbots & Delaunay	2022	60.00
Combarels, Languedoc Domaine Cassage et Vitailles	2020	65.00
Petit Chablis, Bourgogne Domaine La Chablisienne	2022	70.00
Condrieu, Rhône Domaine Guigal	2021	185.00
Meursault, Bourgogne Domaine Ballot-Millot	2020	205.00
Chablis «Vaulorent», Bourgogne Domaine Patrick Piuze	2019	240.00
Domaine Alexandre Bain, Loire Mademoiselle M	2019	80.00
Domaine Alexandre Bain, Loire L d'Ange	2018	85.00
Vermentino, Toscane Castello di Collemassari	2023	50.00

BULLES (75 cl)

Prosecco Le Contesse		45.00
Champagne Nathalie Falmet		85.00

ROUGES (75 cl)

Garanoir, Genève Domaine les Vallières	2022	55.00
Pinot Noir, Genève Domaine des Chevalières	2023	55.00
Cabernet Sauvignon, Genève Domaine des Balisiers	2019	65.00
Gamaret, Genève Marc Ramu	2021	90.00
Syrah, Genève Domaine des Chevalières	2020	115.00
Chianti, Toscane Domaine Camporsino	2023	60.00
Montepulciano, Abruzzes Azienda Agricola Masciarelli	2020	50.00
Brunello Di Montalcino, Abruzzes San Giorgio, Ugolforte	2019	130.00
Amarone Della Valpolicella, Vénétie Venturini	2019	130.00
Barolo DOCG, Piémont San Giuseppe, Pecchenino	2019	130.00
Barbera d'Asti DOCG, Piémont Le Rocchette, Tenuta Olim Bauda	2020	75.00
Malbec, Argentine Kaiken	2023	60.00
ROSÉ (75 cl)		
Domaine du Dargon, Provence	2023	50.00