

ENTRÉES

- 🌿 **Salade verte** 9.00
Vinaigrette maison
- 🌿 **Gaspacho** 8.00
Tomate, basilic
- 🌿 **Tomates bonbons** 12.00
Pesto, parmesan, noix, mousse de burrata

PLATS

- Tartare de boeuf au couteau** 29.00
Cornichons, câpres, jaune d'oeuf, frites maison
- Gradi Burger** 25.00
Bun maison, steak de bœuf, bacon, salade romaine, tomates
- Salade César** 26.00
Poulet, sauce césar aux anchois, parmesan, croûtons et lard
- ♥ **Ribs Laqués** 28.00
Travers de porc en basse température, sauce Ell & parfum d'herbes d'Asie
- 🌿 **Chou-Fleur à la Coréenne** 24.00
Chou-fleur, contraste coréen et croustillants
- ♥ **Cabillaud Thaï** 28.00
Cabillaud nacré, infusion Thaï aux herbes fraîches & jeunes pousses

PÂTES FRAÎCHES

- 🌿 **Spaghetti alla napoletana** 18.00
Pomodoro, basilic
- 🌿 **Rigatoni al pistacchio** 24.00
Pesto de pistache maison
- 🌿 **Spaghetti cacio e pepe** 22.00
Poivre, pecorino
- 🌿 **Ravioli ricotta e salvia** 24.00
Beurre, sauge
- ♥ **Rigatoni al ragù** 28.00
Saucisse italienne
- Lasagna al forno** 26.00
Bœuf, béchamel, grana padano

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
- 🌿 **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** 32.00
Fior di latte, mortadella, pistaches, burrata
- 🌿 **Primavera** 24.00
Pomodoro, bufala, courgettes, épinards, aubergines grillées, tomates

DESSERTS

- ♥ **Tiramisu** 12.00
- Tarte citron/basilic** 12.00
- Fondant chocolat/cœur caramel** 12.00
- Pavlova, fraise, rhubarbe, coco** 12.00

SOFTS

Valsler plate / gazeuse	l 0.5 l	5.00
	1 l	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

BIERES

PRESSIONS

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

BOUTEILLES

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

BLANCS

Sauvignon, Languedoc 1 dl 10.00
Domaine Abbots & Delaunay

Aligoté, Genève 1 dl 9.00
Domaine des Vallières

Vermentino, Toscane 1 dl 10.00
Castello di Collemassari

ROUGES

Garanoir, Genève 1 dl 9.00
Domaine des Vallières

Le Cadet, Genève 1 dl 10.00
Domaine des Balisiers

Montepulciano, Abruzzes 1 dl 8.00
Illuminati Illico

ROSÉ

Symphonie, Côtes de Provence AOC 1 dl 9.00
Château Sainte Marguerite

BULLE

Prosecco 1 dl 7.00
Ca Del Doge

FAIT MAISON À 100%
EN PARTANT DE ZÉRO.



Nos pains et notre pâte à pizza sont faits maison par notre artisan boulanger "Marie Grignotine".

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

Chasselas, Genève 2023 **45.00**
Domaine Les Hutins

Aligoté, Genève 2022 **50.00**
Domaine Les Vallières

L'Empreinte blanche, Genève 2023 **65.00**
Domaine Grand-Clos

Fendant, Valais 2022 **70.00**
Denis Mercier

Arvine, Valais 2012 **120.00**
Christophe Abbet

Condrieu, Rhône 2021 **150.00**
Domaine Guigal

Domaine Alexandre Bain, Loire 2019 **80.00**
Mademoiselle M

Domaine Alexandre Bain, Loire 2018 **85.00**
L d'Ange

♥ **Vermentino, Toscane** 2023 **60.00**
Castello di Collemassari

BULLES

Prosecco 45.00
Ca Del Doge

Champagne 85.00
Nathalie Falmet

Champagne 140.00
Perrier-Jouët, Grand Brut

ROSÉS

♥ **Symphonie, Côtes de Provence AOC** 2024 **65.00**
Château Sainte Marguerite

Symphonie, Côtes de Provence AOC 2023 **120.00**
Château Sainte Marguerite **Magnum**

Fantastique, Côtes de Provence AOC 2023 **90.00**
Château Sainte Marguerite, Grand Cru Classé

ROUGES

Garanoir, Genève 2020 **55.00**
Domaine les Vallières

Pinot Noir, Genève 2023 **55.00**
Domaine des Chevalières

Le Cadet, Genève 2019 **65.00**
Domaine des Balisiers

Gamaret, Genève 2021 **90.00**
Marc Ramu

Syrah, Genève 2020 **95.00**
Domaine des Chevalières

Chianti, Toscane 2023 **55.00**
Domaine Camporsino

♥ **Montepulciano, Abruzzes** 2020 **50.00**
Azienda Agricola Masciarelli

Brunello Di Montalcino, Abruzzes 2019 **130.00**
San Giorgio, Ugolforte

Amarone Della Valpolicella, Vénétie 2019 **130.00**
Venturini

Barolo DOCG, Piémont 2019 **130.00**
San Giuseppe, Pecchenino

♥ **Barbera d'Asti DOCG, Piémont** 2020 **75.00**
Le Rocchette, Tenuta Olim Bauda

Malbec, Argentine 2022 **55.00**
Kaiken Estate