

ENTRÉES

🌿 Salade mêlée, légumes croquants Vinaigrette maison	9.00
🌿 Fenouil en fraîcheur, Parmesan, amandes et agrumes	12.00
🌿 Duo d'endives, Gorgonzola, noix et raisin	12.00

PLATS

Tartare de boeuf au couteau Cornichons, câpres, jaune d'oeuf, frites maison	32.00
Gradi Burger Bun maison, steak de bœuf, bacon, salade romaine, tomates	25.00
Salade César Poulet, sauce césar aux anchois, parmesan, croûtons et lard	26.00
Salade à l'italienne Jambon cru, parmesan, artichaut, tomate cerise	26.00
Ribs Laqués Travers de porc en basse température, sauce Ell & parfum d'herbes d'Asie	28.00
♥ Cabillaud Thaï Cabillaud nacré, infusion Thaï aux herbes fraîches & jeunes pousses	28.00
Suprême de volaille Jus au thym, pomme de terre grenaille	26.00
♥ Grillade de cochon Artichaut en textures, jus de cochon tomate	28.00

PÂTES

🌿 Spaghetti alla napoletana	21.00
♥ Penne al pesto verde Linguine al ragù	26.00 28.00
🌿 Rigatoni alla caponata	24.00
🌿 Fusilli parmigiano e nocciole	28.00

PIZZAS

🌿 Margherita Pomodoro, fior di latte, basilic	18.00
🌿 Margherita sbagliata Bufala, tomates, basilic, origan	24.00
Marinara Pomodoro, anchois, câpres, olives, tomates, origan, basilic	22.00
Regina Pomodoro, fior di latte, champignons, jambon, olives	26.00
Calzone Pomodoro, fior di latte, jambon, champignons, œuf	26.00
🌿 Quattro formaggi Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan	26.00
Quattro stagioni Pomodoro, fior di latte, jambon, champignons, cœurs d'artichauts, olives	26.00
Parma Pomodoro, fior di latte, jambon cru, tomates, grana padano, roquette	28.00
♥ Piccante Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese, piments	28.00
La Gradi24 Fior di latte, mortadella, pesto verde, burrata	32.00
🌿 Primavera Pomodoro, bufala, courgettes, épinards, aubergines grillées, tomates	24.00

DESSERTS

♥ Tiramisu	12.00
Tarte citron/basilic	12.00
Fondant chocolat/cœur caramel	12.00
Crème brûlée tradition	12.00

SOFTS

Valser plate / gazeuse	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		
L'Empreinte blanche, Genève	1 dl	10.00
Domaine Grand-Clos		
Vermentino, Toscane	1 dl	10.00
Castello di Collemassari		

ROUGES

Garanoir, Genève	1 dl	9.00
Domaine des Vallières		
Chianti, Toscane	1 dl	9.00
Camporsino		
Pecchenino, Dogliani	1 dl	10.00
Sirì d'Jermu		

ROSÉ

Rosé du moment	1 dl	8.00
----------------	------	------

BULLE

Prosecco	1 dl	7.00
Ca Del Doge		

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
Œufs : Suisse/France

