

ENTRÉES

 Salade mêlée, légumes croquants Vinaigrette maison	8.00	18.00
Salade César Poulet, sauce césar aux anchois, parmesan, croûtons et lard	12.00	26.00
Velouté du moment	8.00	
Gnocchi fatti a mano Jus de volaille et parmesan	12.00	
Assiette de saumon fumé, Toasts, citron, beurre demi-sel	18.00	

PLATS

Tartare de bœuf au couteau Cornichons, câpres, jaune d’œuf, frites maison	32.00	
Gradi Burger Bun maison, steak de bœuf, bacon, salade romaine, tomates	25.00	
 Ribs Laqués Travers de porc en basse température, sauce Ell & parfum d’herbes d’Asie	28.00	
Poisson du marché Poêlé de légumes, sauce exotique et pates fraîches	28.00	
Suprême de volaille Jus au thym, pomme de terre grenaille	26.00	
Pièce du boucher Sauce champignons, échalotes, jus de viande	32.00	
Entrecôte de bœuf Sauce du chef	42.00	

PÂTES

 Spaghetti alla napoletana	18.00	
 Penne al pesto verde	26.00	
Linguine al ragù alla bolognese*	26.00	
 Rigatoni alla caponata	24.00	
 Fusilli parmigiano e nocciole	28.00	
 Paccheri ai funghi	24.00	
Lasagna al forno de bœuf*	26.00	

*100% bœuf

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
Pizza al tonno e cipolla pomodoro, fior di latte, thon et oignon	22.00

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	0.25 l	5.00
Blonde	0.5 l	9.00
Boxer	0.25 l	6.00
Blanche	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	8.00
Apéritif du moment	8.00
Martini blanc / rouge	8.00
Spritz	12.00
Hugo	12.00
Campari Spritz	12.00
Italicus Spritz	14.00

VINS AU VERRE

BLANCS

Vermentino "Melacce" BIO	1 dl	7.00
Collemassari, Montecucco DOC, Toscane		

"Le temps est venus" blanc, Stéphane Ogier, Assemblage, Côtes du Rhône AOC	1 dl	7.00
--	------	------

Chardonnay Côtes d'Or Maratray-Dubreuil, Bourgogne	1 dl	8.00
---	------	------

ROUGES

Malbec Kaiken Reserva Especial Mendoza Argentine	1 dl	7.00
---	------	------

"Le temps est venus" Rouge Stéphane Ogier, Grenache/Syrah, Côtes du Rhône AOC	1 dl	7.00
---	------	------

"Illico" Montepulciano Illuminati, Montepulciano d'Abruzzo DOC	1 dl	8.00
--	------	------

ROSÉ

Le Cap – Domaine de La Croix Côtes de Provence AOC Cru Classé	1 dl	7.00
--	------	------

BULLE

Prosecco DOC Extra Dry Le Contesse, Veneto	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
Œufs : Suisse/France

