

Suggestions du moment

<i>Salade d'artichauts crus et ses copeaux de parmesan</i>	17.00	
<i>Sauté de chanterelles fraîches</i>	20.00	
<i>Salade de fenouil, olives et filets d'orange, vinaigrette aux agrumes</i>	18.00	
<i>Vitello tonnato en entrée</i>	20.00	
<i>Vitello tonnato avec sa saladine et pommes frites</i>		38.00
<i>Tartare de bœuf en entrée</i>	22.00	
<i>Tartare de bœuf avec salade et pommes frites</i>		39.00
<i>Friture de filets de rouget, sauce tartare servi avec pommes frites</i>		36.00
<i>Pappardelle aux chanterelles fraîches</i>		35.00
<i>Entrecôte Angus (CH) grillé, sauce au vin rouge</i>		49.00

Spécialités à la truffe d'été (aestivum)

<i>Carpaccio de veau (CH) et copeaux de truffe</i>	21.00	40.00
<i>Tagliolini maison à la truffe</i>		42.00
<i>Risotto Carnaroli à la truffe</i>		44.00
<i>Pizza à la truffe</i>		39.00

Le sommelier vous propose :

<i>Touriga Nacional 2020 Domaine d'Esise, Aire-la-Ville, Genève</i>	75cl	CHF 70.00
<i>Chianti Classico "Capponi" DOCG 2021 Gallo Nero</i>	75cl	CHF 50.00
<i>Chianti Classico, Castellare 2023</i>	37,5 cl	CHF 35.00
<i>Barolo Tre Ciabot 2019 Spirito Agricolo Ballarin, La Morra</i>	75cl	CHF 130.00
<i>Amarone della Valpolicella DOCG 2019, Bennati</i>	75cl	CHF 95.00

La coupe de 10 cl de « La Comtesse A » CHF 15.00 la bt. CHF 98.00

Provenance de nos viandes : CH

« Le personnel peut vous renseigner concernant des éventuels ingrédients allergènes. »

Service et TVA 8.1% compris
www.giardino-romano.ch
Parking pour les clients du restaurant offert