

## Per Iniziare...

Tagliere della tradizione CHF 25  
Planchette avec charcuterie et fromages

Vitello tonnato alla piemontese entrée CHF 24  
Veau cuit à basse température, sauce au thon, fleurs de câpres plat avec frites CHF 42

Fantasia di verdure con focaccia CHF 22  
Grande assiette de légumes avec focaccia

Polipo saltato con olive, pomodorini e patate CHF 24  
Poulpe sautée avec olives noires, tomates et pommes de terre CHF 42

Gamberi alla catalana CHF 24  
Crevettes sautées au brandy avec tomates, oignons au vinaigre balsamique et roquette CHF 42

Melanzana farcita della casa CHF 22  
Aubergine farcie de la maison  
(Provola Fumée, Oignons, Basilic, Tomates Pelées, Grana Padano)

## Les salades

Salade mêlée CHF 8

Salade verte CHF 6

# Le Nostre Paste Fatte In Casa

Spaghetti moscardini e vongole  
Spaghetti aux petits poulpes et palourdes

CHF 32

Tortelli di spinaci e ricotta con burro, salvia  
Tortelli au beurre et sauge et tomates

CHF 30

Agnolotti ai gamberi e burro al limone verde  
Agnolotti aux crevettes et beurre au citron vert

CHF 32

Cappelletti alla Sibò  
Pâtes farcies au grana padano et mascarpone avec sauce à la viande

CHF 30

Strozzapreti al pesto di basilico e pinoli  
Strozzapreti au pesto de basilic et pignons

CHF 28

Garganelli alla norcina  
Garganelli avec saucisse et crème parfumé à la truffe

CHF 28

Pâtes sans gluten avec sauce au choix (20 minutes de temps de cuisson)

CHF 34

## Per Proseguire...

Spiedini di gamberi grigliati profumati al limone CHF 44

Brochettes de crevettes grillées parfumée au citron

Nodino di vitello alla milanese con risotto allo zafferano CHF 48

Côte de veau à la milanaise avec risotto au safran

Entrecôte alla crema di aceto balsamico, rucola e scaglie di grana CHF 46

Entrecôte au vinaigre de balsamique, roquette et copeaux de parmesan

Filetto di branzino alla siciliana

CHF 42

Filet de loup de mer avec caponata sicilienne (aubergines, tomates, olives vertes, câpres)

# I Desserts

|                                |            |        |
|--------------------------------|------------|--------|
| Tiramisù della casa            |            | CHF 12 |
| Panna cotta ai frutti di bosco |            | CHF 12 |
| Tartellette al limone          |            | CHF 12 |
| Crema catalana                 |            | CHF 12 |
| Insalata di frutta             |            | CHF 12 |
| Café gourmand                  |            | CHF 15 |
| Gelato o sorbetto              | (la boule) | CHF 4  |

# Sibò

RISTORANTE

## PIZZAS

|  |        |
|--|--------|
| <b>Margherita</b><br>Tomate, Mozzarella  | CHF 16 |
| <b>Regina Margherita</b><br>Tomate, Mozzarella di Bufala, Tomates Cerises, Basilic     | CHF 20 |
| <b>L'Arrabbiata</b><br>Tomate, Mozzarella, Ail, Piment, Grana Padano Rapé              | CHF 20 |
| <b>Capricciosa</b><br>Tomate, Mozzarella, Jambon, Olives, Champignons Poivrons         | CHF 22 |
| <b>La Vegetariana</b><br>Tomate, Variété de Légumes                                    | CHF 24 |
| <b>Del Pescatore</b><br>Tomate, Fruits de Mer  | CHF 26 |
| <b>La Parma</b><br>Tomate, Mozzarella, Jambon Cru, Grana Padano                        | CHF 24 |
| <b>L'affumicata</b><br>Mozzarella, Provola Fumée, Lardon                               | CHF 24 |
| <b>Calabrese</b><br>Tomate, Mozzarella, Oignons, Nduja                                 | CHF 22 |
| <b>La Daadī</b><br>Tomate, Mozzarella di Bufala, Légumes, Olives, Grana Padano         | CHF 26 |
| <b>La Romana</b><br>Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives                        | CHF 22 |
| <b>La Kevin</b><br>Tomate, Jambon Cru, Roquette, Tomates Cerises, Bufala, Grana Padano | CHF 26 |
| <b>Norcina</b><br>Mozzarella, Saucisse, Huile de Truffe                                | CHF 22 |