

## *Antipasti / À partager / To Share*

**Planchette de charcuterie et fromages pour 2 personnes 28.-**  
Charcuterie and cheese board for two

**Trio de tacos au tartare de bœuf 25.-**  
Oignon caramélisé et mayonnaise à la truffe  
**Beef tartare taco trio, caramelised onion, truffle mayo**

**Trio de tacos au tartare de saumon 25.-**  
Philadelphia au teriyaki, wakame  
**Salmon tartare taco trio, teriyaki cream cheese, wakame**

**Trio de tacos pulled pork 25.-**  
Laitue, jalapeños, oignon rouge, ail, huile d'olive et coriandre  
**Pulled pork taco trio, lettuce, jalapeños, red onion, garlic, olive oil, coriander**

**Polpette de bœuf en sauce tomate 24.-**  
Boulettes de bœuf italiennes, sauce tomate et parmesan  
**Italian beef meatballs in tomato sauce, parmesan**

**Tartare de bœuf aux noisettes 90g 25.-**  
Échalotes, moutarde à l'ancienne, mayonnaise à la noisette, artichauts croustillants  
**Beef tartare with hazelnut, shallots, wholegrain mustard, hazelnut mayo, crispy artichokes**

**Tartare de saumon 90g 24.-**  
Avocat, oignon rouge, tomates et toast à l'ail  
**Salmon tartare with avocado, red onion, tomatoes, garlic toast**

## *Les Salades*

**Salade verte 8.-**  
Green salad

**Salade mixte 9.-**  
Mixed salad

**Salade de chèvre chaud 28.-**  
Salade verte, tomates cerises, noix, oignon rouge, chèvre chaud, lardons grillés, confiture de figes, fines tranches de pomme et vinaigrette au miel  
**Warm goat cheese salad**

**Salade Caprese à la burrata 22.-**  
Sauce aux tomates jaunes, champignons marinés, sauce au basilic et tarallo croquant au cime di rapa  
**Caprese salad with burrata**

**Salade WHY 28.-**  
Salade verte, crevettes marinées, stracciatella de burrata, tomates confites, roquette, avocat, vinaigrette citron miel  
**WHY salad**

**Salade César Riviera 25.-**  
Salade verte, blanc de poulet, bacon croustillant, copeaux de parmesan, chips de pain, œuf dur, anchois et sauce César maison  
**Riviera Caesar salad**

## Les Pâtes / Pasta

### **Tagliolini Primo Appuntamento 36 CHF**

Tagliolini au gambero rosso cru de Mazara, pistaches et straciatella de burrata aromatisée à la fraise et au citron

**Tagliolini with raw Mazara red prawns, pistachio, strawberry and lemon burrata straciatella**

### **Risotto Black Ink 34 CHF**

Risotto à l'encre de seiche, petites seiches snackées et réduction d'agrumes

**Squid ink risotto, seared baby cuttlefish, citrus reduction**

### **Risotto au Barolo et picanha 35.-**

Risotto al Barolo et fines tranches de picanha

**Barolo risotto with thinly sliced picanha**

### **Risotto Fontina 29.-**

Crème à la fontina, noisettes torréfiées, poudre de cacao amer et herbes fraîches

**Fontina cream, toasted hazelnuts, bitter cocoa powder, fresh herbs**

### **La Falsa Carbonara 28 CHF**

Pâtes ziti à la crème et safran, pecorino affiné et guanciale croustillant

**Ziti pasta with cream and saffron, aged pecorino, crispy guanciale**

### **Mamma Mina 26 CHF**

Orecchiette pugliesi alle cime di rapa, anchois, crumble de pain et brocoli

**Puglian orecchiette with cime di rapa, anchovies, bread crumble, broccoli**

### **Macarrunisk 34 CHF**

Maccheroni ai ferri frais à la crème de safran et ragù d'ossobuco à basse température

**Fresh maccheroni ai ferri with saffron cream and slow cooked ossobuco ragù**

## La Mer / The Sea

### **Poulpe à la Gallega 36.-**

Sauce de pommes de terre au paprika, croquant de topinambour et huile persillée

**Galician style octopus with paprika potato sauce, crispy Jerusalem artichoke, parsley oil**

### **Filet de bar à l'huile d'olive 36.-**

Olives taggiasche, ail, persil et citron

**Sea bass fillet in olive oil with taggiasca olives, garlic, parsley, lemon**

### **Tartare de saumon 36.-**

Avocat, oignon rouge, tomates et toast à l'ail

**Salmon tartare with avocado, red onion, tomatoes, garlic toast**

### **Gambas aux petits pois 36.-**

Velouté de petits pois aromatisé à la menthe, huile citronnée et chips de pommes de terre violettes

**Prawns with peas, mint scented pea velouté, lemon oil, purple potato chips**

*Tous les plats sont accompagnés de pommes de terre au four et légumes croquants de saison  
All dishes are served with baked potatoes and seasonal crunchy vegetables*

## Les Viandes / The Meats

### **Spare ribs au four 40.-**

Cuisson basse température, glacés au miel et moutarde à l'ancienne  
**Oven baked spare ribs, slow cooked, honey glaze, wholegrain mustard**

### **Souris d'agneau 42.-**

Souris d'agneau au vin rouge et thym à basse température, polenta snackée  
**Slow cooked lamb shank with red wine and thyme, pan seared polenta**

### **Picanha au gros sel 200g 40.-**

Accompagnements, légumes et pommes de terre  
**Rock salt picanha steak with vegetables and potatoes**

### **Arrosticini abruzzesi 38.-**

Brochettes traditionnelles de brebis, sauce au pecorino et accompagnements  
**Traditional Abruzzo lamb skewers with pecorino sauce and sides**

### **Tartare de bœuf, artichaut croquant et mayonnaise à la noisette 180g 36.-**

Avec pommes de terre et toast à l'ail  
**Beef tartare with crispy artichoke and hazelnut mayonnaise, served with potatoes and garlic toast**

### **Entrecôte Black Angus 200g 39.-**

Oignons caramélisés, épinards, spuma de pommes de terre et beurre noisette  
**Black Angus ribeye with caramelised onions, spinach, potato espuma, brown butter**

*Tous les plats sont accompagnés de pommes de terre au four et légumes croquants de saison  
All dishes are served with baked potatoes and seasonal crunchy vegetables*

## Menu Enfant / Children Menu

*Toute la carte est disponible pour les enfants jusqu'à 12 ans.  
N'hésitez pas à le demander au serveur.*

### **Menu enfant 16.-**

Plat + Glace  
**Children's menu**

### **Pasta au Beurre 14.-**

Penne, Tagliatelles  
**Butter Pasta**

### **Pasta à la sauce tomate 16.-**

Penne, Tagliatelles  
**Pasta with tomato sauce**

### **Entrecôte Black Angus 120g 25.-**

Purée de pomme de terre, légumes  
**Black Angus ribeye 120g**

### **Pizza Enfants 16.-**

**Kids Pizza**

## Sauces

**Poivre vert 6.-**  
Green pepper

**Chimichurri 6.-**  
Chimichurri

**Champignons 5.-**  
Mushrooms

## Accompagnements

**Légumes / Pommes de terre au four / Pâtes au beurre / Polenta snackée 6.-**  
Vegetables / Baked potatoes / Butter pasta / Pan seared polenta



## Desserts

**Bonet piémontais 16.-**  
Flan typique du Piémont  
**Traditional Piedmont chocolate flan**

**Tiramisu au caramel beurre salé 15.-**  
Tiramisu with salted caramel

**Moelleux aux deux chocolats 15.-**  
Soft cake with dark and milk chocolate

**Crème brûlée à la vanille 14.-**  
Vanilla crème brûlée

**Pizza Nutella 16.-**  
Nutella pizza

### *Provenances / Origins*

**Agneau:** Irlande **Bœuf:** Suisse, Italie et Argentine **Poulet:** Slovénie, Hongrie **Poisson :** FAO 27 Atlantique  
**Poulpe:** Espagne, Portugal **Gambas:** Sicile, Argentine, Vietnam **Vongole:** Italie **Pain:** pain fait maison et pain du Portugal

**Lamb:** Ireland **Beef:** Switzerland, Italy and Argentina **Chicken:** Slovenia, Hungary **Fish:** FAO 27 Atlantic  
**Octopus:** Spain, Portugal **Prawn :** Sicily, Argentina, Vietnam **Vongole:** Italy **Bread:** Homemade bread and Portuguese bread

*Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous vous avez des allergies ou intolérances.  
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergie or intolerance.*

# *Pizza Classique*

## **Marinara 16.-**

Sauce tomate, origan et ail  
**Tomato sauce, oregano, garlic**

## **Margherita 18.-**

Sauce tomate, mozzarella et basilic  
**Tomato sauce, mozzarella, basil**

## **Diavola 22.-**

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant  
**Tomato sauce, mozzarella, spicy salami**

## **Thon et oignons 23.-**

Sauce tomate, mozzarella, thon et oignons  
**Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions**

## **Jambon et champignons 23.-**

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons  
**Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms**

## **Quatre saisons 24.-**

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, olives, champignons et artichauts  
**Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, olives, mushrooms, artichokes**

## **Primavera 26.-**

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, flocons de parmesan  
**Tomato sauce, mozzarella, cured ham, rocket, parmesan flakes**

## **Calzone delicato 28.-**

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons bolets  
**Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, porcini mushrooms**

## **Calzone inferno 28.-**

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant et gorgonzola  
**Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola**

## **Pizza golosa 16.-**

Pâte à pizza, nutella et pistaches  
**Pizza dough, Nutella, pistachio**

# *Pizza Découverte*

## **Deborah De Luca 18.-**

Sauce tomate jaune, mozzarella, bufala et basilic  
**Yellow tomato, mozzarella, bufala, basil**

## **Pistacchiosa 24.-**

Crème de bufala, fior di latte, crème de pistache, mortadella, ricotta et pistaches grillées  
**Bufala cream, mozzarella, pistachio cream, mortadella, ricotta, pistachio**

## **Calabrese 22.-**

Tomates jaunes, provola fumée, crème de nduja, oignons rouges caramélisés et bufala fumée  
**Yellow tomato, smoked provola, nduja cream, red onion, smoked bufala**

## **Pizza Polpette 27.-**

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fondante, boulettes de bœuf maison al sugo, parmesan et persil, oignon rouge, basilic frais et huile d'olive  
**San Marzano tomato, mozzarella, beef meatballs, parmesan, basil**

## **Deliziosa 26.-**

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru et mascarpone  
**Tomato, mozzarella, cured ham, mascarpone**

## **Napoli 25.-**

Crème de bufala, mozzarella, saucisse et friarielli  
**Bufala cream, mozzarella, sausage, friarielli**

## **Pizza WHY 28.-**

Base bufala, porcini sautés, pomodorini semi dry, olives taggiasche, burrata  
**Bufala base, porcini, cherry tomatoes, olives, burrata**

## **Truffle Kiss 28.-**

Crème de truffe, mozzarella, bacon cuit au four, huile de truffe  
**Truffle cream, mozzarella, bacon, truffle oil**

## **Sole di burrata 27.-**

Sauce tomate jaune, mozzarella, tomates séchées, grains de taralli, gorgonzola et burrata  
**Yellow tomato, mozzarella, sun dried tomatoes, gorgonzola, burrata**

## **Vegan 24.-**

Crème de pomme de terre au four, courgettes coupées en julienne, tomates cerises séchées, noix hachées et crème au basilic  
**Potato cream, courgette, dried tomatoes, walnuts, basil cream**