

MACCARÒ

AUTHENTIC ITALIAN CUISINE

M E N U

ANTIPASTI FREDDI

Tagliere Parmigiano

Jambon de Parme, Coppa, Salami Felino, Parmigiano Reggiano DOP & focaccia

CHF 24.00.-

Caprese de burrata & tomates cerises confites

CHF 19.00.-

Brioche maison toastées & bresaola de Wagyu

CHF 27.00.-

Vitello tonnato

Veau piémontais de Casa Vercelli

CHF 25.00.-

Carpaccio de bœuf

Mesclun, céleri branche, noisettes, fruits rouges & parmesan

CHF 24.00.-

Tartare de bœuf

Confit de jaune d'œuf, caprons, mousse de parmesan, pickles d'oignon, olives noirs

CHF 26.00.-

ANTIPASTI CALDI

Aubergine à la Parmigiana

CHF 19.00.-

Polpette de bœuf au pesto rouge & fondue de Taleggio

CHF 24.00.-

Poulpe confit

Tomate séchée & salami sur un velouté d'amandes & ail

CHF 26.00.-

Mozzarella di bufala in carrozza

Mozzarella panée & frite, coulis de tomate

CHF 23.00.-

Œuf à 63°, comme une Carbonara

CHF 24.00.-

Notre équipe vous renseignera volontiers sur les ingrédients potentiellement allergènes ou susceptible de provoquer des intolérances. Nos plats étant frais, fait maison et cuisinés à la minute, nous vous remercions de votre patience quant à une attente éventuelle.

LA PASTA

Les pâtes Gentile di Gragnano IGP utilisée par notre chef Mathieu Bruno sont emblématiques du savoir-faire italien. Façonnées selon la tradition avec du blé dur de haute qualité et séchées à basse température leur donnent une texture incomparable. Notre brigade les prépare avec passion, pour que chaque bouchée raconte l'histoire de l'Italie et de son amour pour la pasta. Toutes nos pâtes sont préparées à la minute afin de garantir fraîcheur et qualité. Nous vous remercions pour votre patience.

MARE

Spghettone aux vongole

Vin blanc, ail & persil plat

CHF 30.00.-

Mezze Maniche Rigate Maccarø

Bisque de crustacés, tartare de thon, citron & crème de burrata

CHF 32.00.-

Spghettone allo Scoglio

Moules, vongole, poulpe, mini seiches & tomates

CHF 34.00.-

TERRA

Rigatoni polpette & burrata

Polpette de bœuf, burrata & sauce tomate

CHF 26.00.-

Gnocchi farcis à l'effiloché de sanglier

Jus à la sauge & parmesan

CHF 29.00.-

Spghettone cacio & pepe

Pecorino, parmesan & poivre

CHF 24.00.-

Fusilli di agnello

Ragoût d'agneau aux petits légumes

CHF 29.00.-

Spghettone à la truffe de saison, fondue de Taleggio & noisettes

CHF 36.00.-

RISOTTO

Risotto « Rossini »

Escalope de foie gras, sauce au porto & truffe de saison

CHF 38.00.-

SECONDI

TERRA

Bistecca à la Fiorentina (800g)
pour 2 personnes

CHF 68.00.-/personne

Filet de bœuf

CHF 48.00.-

Escalope de veau à la Milanaise
Veau piémontais de Casa Vercelli

CHF 45.00.-

Filet de bœuf Rossini
Escalope de foie gras, sauce au porto & truffe de saison

CHF 68.00.-

Toutes nos viandes sont servies avec des carottes confites & une mousse de pommes de terre.

La cuisson par défaut de nos viandes est saignante afin de libérer au mieux toutes les saveurs et de ne pas sécher la viande.

MARE

Fritto misto
Crevettes, calamars, joels, légumes

CHF 36.00.-

Thon à la Puttanesca
Tomates, ail, piments, câpres, olives, anchois & pommes de terre

CHF 42.00.-

Noix de St-Jacques sur un risotto au vin rouge, citron & basilic

CHF 41.00.-

PROVENANCE DES PRODUITS

Bresaola de Wagyu: Italie
Porc: Suisse
Veau: Italie
Boeuf: Suisse & Europe
Thon: FAO 51, Maldives
St-Jacques: Atlantique Nord-Ouest
Poulpe: FAO 34, Atlantique Centre-Est
Palourdes: Italie
Langoustines: FAO 27, Pays-Bas
Moules: Pays-Bas
Joels: Italie
Crevettes: Equateur
Calamars: FAO 41, Argentine
Pain: Maison

50 TOP PIZZA EUROPE

Nos pizzas figurent parmi les meilleures d'Europe, une reconnaissance qui célèbre notre passion et notre exigence. Préparée par notre Chef Guido Palladino dans le respect de la tradition, notre pâte repose au minimum 48 heures, garantissant une texture légère, aérée et hautement digeste. Une maîtrise artisanale, des ingrédients d'exception, et une cuisson parfaite pour une pizza tout simplement inoubliable.

PIZZA CLASSIQUES

Margherita

Tomates San Marzano DOP, Fior di latte, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 18.00.-

Margherita di bufala

Tomates San Marzano DOP, mozzarella au lait de bufflonne à la sortie, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 22.00.-

Diavola

Tomates San Marzano DOP, mozzarella, salami piquant & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 22.00.-

Mortadella, burrata & pistache

Fior di latte, Mortadella de Bologne IGP, pesto de pistache, burrata, pistaches hachées & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 25.00.-

Napoli

Tomates San Marzano DOP, ail, câpres, anchois, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 21.00.-

Parma

Base jaune, mozzarella de bufflonne, Jambon de Parme DOP, tomates cerises jaunes confites, lamelles de Parmigiano Reggiano DOP, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 26.00.-

La Nonna

Tomates San Marzano DOP, boulettes de viande de bœuf, basilic frais, stracciatella au lait de bufflonne à la sortie & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 27.00.-

Effiloché

Fior di latte, effiloché de sanglier, crème au Parmigiano Reggiano DOP, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 28.00.-

Provola & poivre

Tomates San Marzano DOP, Provola fumée, poivre noir, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 22.00.-

Carbonara

Fior di latte, gel de carbonara, guanciale croquant & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 25.00.-

IL PADELLINØ

Les Pizzas al padellinø du chef Guido Palladino incarnent l'alliance parfaite entre tradition et gourmandise. Notre pâte repose longuement avant d'être cuite dans un petit moule en métal, lui conférant une texture plus épaisse mais qui est moelleuse à l'intérieur et délicieusement croustillante à l'extérieur.

PIZZA AL PADELLINØ

Padellinø Capricciosa

Sauce de tomates jaunes, fior di latte, jambon cuit fumé, pesto de tomates cerises confites, poudre d'olives noires, artichauts grillés, basilic & huile extra-vierge d'olive

CHF 24.00.-

Padellinø au thon frais

Pâte en croute de sésame, stracciatella, tartare de thon frais, oignons rouges aigre-doux, aneth & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 27.00.-

Padellinø Colonnata

Base de crème de vitelottes, fior di latte, lard de Colonnata, tomates cerises rouges confites, croquants de Parmigiano Reggiano DOP

CHF 26.00.-

Padellinø Tartufo

Stracciatella & truffe de saison

CHF 32.00.-

SUGGESTIONS ENFANTS

Spaghetti à la sauce tomate

CHF 12.00.-

Pizza baby Margherita

CHF 14.00.-

Escalope de poulet panée & frites

CHF 16.00.-

DESSERTS

Tiramisu

CHF 12.00.-

Fondant au chocolat blanc & pistache, glace mascarpone (*20 min*)

CHF 15.00.-

Brioche en pain perdu & crème Chantilly (*15 min*)

CHF 14.00.-

Génoise au limoncello, ricotta & citron

CHF 14.00.-

Sorbet citron arrosé au limoncello

CHF 10.00.-

GELATI

Amarena, café, Bacio Della Veneta, latte machiato, stracciatella, pistache, tiramisù, amaretto

SORBETTI

Chocolat, citron, prosecco

La boule

CHF 5.00.-