

# IL SENATO

2020

*Le Chef Sergio Manzella vi propone...*

## L'APERITIVO

Tagliere « SENATO » (min. 2 pers.) <i>Sélection de charcuterie et fromages italiens (min. 2 pers.)</i> <i>Selection of Italian cheese &amp; charcuterie (min. 2 pers.)</i>	28.-
BRUSCHETTE POMODORO E MOZZARELLA <i>Bruschetta tomate et mozzarella</i> <i>Tomato &amp; mozzarella bruschetta</i>	10.-
BRUSCHETTE CREMA DI TONNO E PISTACCHIO <i>Bruschetta à la crème de thon et pistaches</i> <i>Tuna &amp; pistachio mousse bruschetta</i>	10.-

## LE INSALATE

INSALATA MISTA <i>Salade mêlée</i> <i>Mixed salad</i>	9.-
RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORINI <i>Roquette, copeaux de parmesan et tomates cerises</i> <i>Arugula, parmesan shavings and cherry tomatoes</i>	12.-
INSALATA CAPRESE <i>Jambon de Parme, tomates cerises et mozzarella de buffala</i> <i>Parma Ham, cherry tomatoes and buffalo mozzarella</i>	14.-
INSALATA DELLO CHEF <i>Salade, poulet, tomates séchées, olives et mozzarellines</i> <i>Salad, chicken, sundried tomatoes, olives and mozzarellins</i>	19.-

## GLI ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI PARMA, MELONE E BURRATINA <i>Jambon de Parme, melon et burrata</i> <i>Parma ham, melon and burrata</i>	21.-
CAPONATA E PECORINO SICILIANO <i>Caponata et pecorino sicilien</i> <i>Caponata and Sicilian pecorino</i>	18.-
CARPACCIO DI BRESAOLA CON CARCIOFINI E PARMIGIANO <i>Carpaccio de bresaola, artichauts et parmesan</i> <i>Carpaccio of bresaola, artichokes and parmesan</i>	27.-
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de veau, sauce au thon</i> <i>Thin slices of veal, tuna sauce</i>	26.-
TARTARE DI AVOCADO E GAMBERI <i>Tartare d'avocat et crevettes</i> <i>Avocado and shrimp tartare</i>	19.-

## AL FORNO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA <i>Aubergines, sauce tomate et mozzarella</i> <i>Eggplant, tomato sauce and mozzarella</i>	26.-
--	------

Nos prix sont en CHF et TTC.

Tél.: +41 22 346 58 10 | E-mail: 1970@lesenat.ch | www.lesenat.ch | Rue Émile-Yung 1 | 1205 Genève |  

# IL SENATO

2020

*Le Chef Sergio Manzella vi propone...*

## LE PASTE FRESCHE ARTIGIANALI

<b>TAGLIATELLE ALLA « SERGIO »</b>	27.-
<i>Roquette, tomates cerises, pistaches et crème balsamique Arugula, cherry tomato, pistachios and balsamic cream</i>	
<b>TAGLIATELLE « MATILDE »</b>	27.-
<i>Speck fumé, courgettes, tomates cerises, safran et amandes Smoked speck, zucchini, cherry tomatoes, saffron and almonds</i>	
<b>PACCHERI ALLA « NORMA »</b>	26.-
<i>Sauce tomate, aubergines et ricotta salée Tomato sauce, eggplant and salted ricotta</i>	
<b>PACCHERI ALLA BOLOGNESE DI VITELLO E SCAMORZA</b>	26.-
<i>Viande hachée de veau et fromage napolitain Minced veal and Neapolitan cheese</i>	
<b>RAVIOLO RICOTTA E BASILICO, LIMONE E GAMBERETTI</b>	29.-
<i>Sauce à la crème citronnée et crevettes Lemon cream sauce and shrimps</i>	
<b>TORTELLONI PORCINI, CREMA DI TARTUFO E PISTACCHIO</b>	29.-
<i>Pâtes farcies aux bolets, crème à la truffe et pistaches Pasta stuffed with bolet mushrooms, truffle cream and pistachios</i>	

## LA CARNE

<b>POLPETTE DELLA « NONNA »</b>	29.-
<i>Boulettes de bœuf à la sauce tomate, pesto et copeaux de parmesan Beef meatballs in tomato sauce, pesto and parmesan shavings</i>	
<b>TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA E POMODORINI</b>	42.-
<i>Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises Beef tagliata on a bed of arugula and cherry tomato</i>	
<b>TARTARE DI MANZO façon « SERGIO »</b>	32.-
<i>Tomates séchées, parmesan, pistaches, crème balsamique safranée Dried tomatoes, parmesan, pistachios, balsamic and saffron cream</i>	

## IL PESCE

<b>FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI ZUCCHINE</b>	36.-
<i>Filet de loup en croûte de courgettes Fillet of seabass in zucchini crust</i>	
<b>TRANCIO DI SALMONE, MAIONESE DI AVOCADO E LIME</b>	36.-
<i>Pavé de saumon, mayonnaise d'avocat et citron vert Salmon steak, avocado mayonnaise and lim</i>	

## DOLCI

<b>TIRAMISU « SENATO »</b>	12.-
<b>PANNACOTTA CON COULIS DI MANGO</b>	12.-
<b>CHEESECAKE, NUTELLA E PISTACCHIO</b>	14.-
<b>CASSATINA SICILIANA</b>	14.-
<b>SORBET CITRON / SORBET FRAMBOISE - fabrication artisanale</b>	6.-
<b>GLACE VANILLE / GLACE CAMEL BEURRE SALE - fabrication artisanale</b>	6.-



Nos prix sont en CHF et TTC.

Tél.: +41 22 346 58 10 | E-mail: 1970@lesenat.ch | www.lesenat.ch | Rue Émile-Yung 1 | 1205 Genève |  