

Dolci

TIRAMISU ALL'ITALIANA Crème mascarpone, café, biscuit	16
TARTE AU CITRON Compotée de citron confit, sorbet citron 'maison'	16
PASTIERA NAPOLETANA Gâteau d'origine Napolitaine à la Ricotta, glace ou sorbet de saison	16
AFFOGATO AL CAFFE' Glace vanille crémeuse, café	16
SUNDAE ITALIANO Glace vanille crémeuse, noisettes caramélisées, sauce chocolat	16
SEMIFREDDO ALLA MERINGA Parfait glacé, meringue, éclats de chocolat noir	16
GELATI DELLA CASA Nos fameuses glaces et sorbets préparées sur place, servies seules ou accompagnées de sauce chocolat, de noisettes caramélisées ou d'un filet d'huile d'olive de Sicile	La boule 7



La Dolce Vita
depuis 1972

À la croisée des chemins, au centre de Vandœuvres, veille Le Cheval Blanc, bijou d'architecture du 18e siècle, telle la pièce maîtresse du village. Et cela n'est pas étonnant puisque l'établissement renfermait alors l'ancienne boulangerie ainsi qu'un petit bistrot, deux lieux essentiels de la bourgade. C'est en 1971 que Nina et Giancarlo Carugati prennent possession des lieux pour transformer la bâtisse en un restaurant traditionnel italien.

Très rapidement, le restaurant se forge une solide réputation et devient un incontournable de la gastronomie italienne à Genève à tel point que des personnalités remarquables telles que la famille

Kennedy, le roi de Norvège ou encore Alain Prost pour n'en citer que quelques-uns, poussent la porte du Cheval Blanc pour y déguster un peu d'Italie et vivre le temps d'un repas au rythme de la dolce vita.

Après 3 décennies à la tête de l'établissement, le couple Carugati passe le flambeau à Sébastien Erbeia, natif de Vandœuvres, qui, du haut de ses 21 ans, apporte au restaurant la fraîcheur et la fougue de son jeune âge, perpétuant l'élan d'excellence instauré par ses prédécesseurs tout en apposant sa signature et offrant une cuisine italienne délicate et traditionnelle.

La Dolce Vita perdure dans cette auberge de campagne chic et familiale.

Prix en CHF - TVA (8.1%) comprise.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Provenance de nos pâtes : Antico Pastificio Rosetano Verrigni - Abruzzo

Provenance de notre riz : Azienda Agricola Zaccaria - Riso di Baraggia DOP - Piemonte

Origine des poissons : Thon : Vietnam - Ile Maurice / Bar : Grèce - Espagne / Sole : Atl. N-E FAO27.VII

Origine des viandes : Bœuf, Suisse / Veau, Suisse / Volaille, France

CARTE SIGNÉE PAR
LE CHEF MATTEO GUIDA

Aperitiva

LA COUPE DE PROSECCO SUPERIORE	10
LA COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ BRUT	25
ITALICUS SPRTIZ Liqueur de bergamote, Prosecco	16
BELLINI Liqueur de pêche, purée de pêche, Prosecco	16
NEGRONI Gin, vermouth rouge, campari	16

Antipasti

INSALATA CAPRESE Salade de tomates 'datterino', mozzarelline de bufflonne, basilic	Entrée 22	Plat 30
CARCIOFI CRUDI, PANE GUTTIAU, PARMIGIANO REGGIANO Artichauts crus, tuile de pain Sarde, parmesan <i>Bottarga di Muggine à la place du parmesan + CHF 2</i>		32
CRUDO DI TONNO, PISTACCHIO DI BRONTE E DATTERINO Tartare de thon rouge, pistache DOP, coulis de tomates 'datterino'	Entrée 28	Plat 36
VITELLO TONNATO Fines tranches de filet mignon de veau, crème de thon, céleri branche, feuilles de câpres		38
CARCIOFI ALLA GIUDIA L'artichaut croustillant comme à Rome, sauce Pecorino Romano, bagna cauda		30
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO Les fameuses gambas rouges de Sicile en carpaccio, un filet d'huile d'olive		50
VERDURE ALLA GRIGLIA Légumes de saison grillés, copeaux de parmesan, pesto, pignons		24
CULATELLO DI ZIBELLO DOP E GNOCCO FRITTO Cœur de cuisse de cochons élevés sur les bords du Pô, pain soufflé italien		35

Pasta e Risotto

PACCHERI AL POMODORO Sauce tomate montée au Parmesan affiné 30 mois	28
PANZEROTTI 'CARUGATI' Crêpes fines farcies à la ricotta et aux épinards, gratinées au four	36
CALAMARATA ARAGOSTA Pâtes en forme d'anneau, langouste snackée, sauce aux crustacés	60
MALTAGLIATI 'SIGNATURE' Pâtes 'mal taillées' maison, ragù de veau, fondue de Parmesan, jus corsé de veau	38
RISOTTO ALLO ZAFFERANO E GUANCIA BRASATA Risotto au safran, joue de bœuf braisée, jus lié au cacao	45
AGNOLOTTI OSSO BUCO Ravioles 'maison' farcies à la viande de veau, jus de braisage <i>Supplément truffe noire + CHF 24</i>	38

Secondi Piatti

BRANZINO IN GUAZZETTO Pavé de bar méditerranéen, bouillon parfumé aux herbes, tomates confites, olives taggiasches	54
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA O ALLA GRIGLIA Sole 400gr/500gr de 'Petit Bateau', préparée à votre demande meunière ou grillée	84
SCALOPPINE AL LIMONE Fines escalopes de veau fondantes, jus de veau au citron	54
'LA' MILANESE Belle côte de veau à la Milanaise, panure croustillante aux gressins, vrai jus de veau	75
PETTO DI POLLO RUSPANTE Suprême de poulet 'plein air' extra moelleux, millefeuilles de pommes de terre, mousseline de topinambours à la brisure de truffe, jus truffé	48
MANZO ALLA GRIGLIA Pièce de bœuf 'premium' selon le marché, cuite sur le grill	Prix sur demande

'CONTORNI 'ON THE SIDE'

Salade d'hiver	8
Assortiment de légumes grillés	8
Tagliatelles maison	10
Pommes de terre rôties au romarin	8
Tomates 'datterino' confites	12

Tartufa nera

LA TRUFFE NOIRE
TUBER MELANOSPORUM
EN SUPPLEMENT POUR
ACCOMPAGNER TOUS
VOS PLATS
CHF 8 le gramme