

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 yaourt	16
AFFOGATO AL CAFFÈ Glace vanille crémeuse, café	16
SUNDAE ITALIANO Glace vanille crémeuse, noisettes caramélisées, sauce chocolat	16
GELATO VERDE E OLIO D'OLIVA Glace pistache crémeuse, pistaches de Bronte, huile d'olive vierge extra de Sicile	16
GELATI DELLA CASA Nos fameuses glaces et sorbets préparées sur place,	La boule 7

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 / Lotte : Atl. NE FAO27.VII

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

Pays de production du pain : France



CHEVAL BLANC
VANDŒUVRES

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.

**CARTE SIGNÉE PAR
LE CHEF MATTEO GUIDA**

Pasta e Risotto

'A PARTAGER'

PROSCIUTTO TOSCANO
E GNOCCHO FRITTO
Charcuterie Italienne, pain soufflé
36

FOCACCIA ROSMARINO
Focaccia traditionnelle au romarin frais,
huile extra vierge, sel marin
14

Aperitivo

ITALICUS SPRITZ	16	GIN & TONIC	16
BELLINI	16	NEGRONI	16
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT	La coupe 25	PROSECCO SUPERIORE	La coupe 12

Antipasti

INSALATA CAPRESE (V) Salade de tomates 'datterino', mozzarelline de bufflonne, coulis de tomates, basilic	Petit 22	Grand 30
CARCIOFI CRUDI, PANE GUTTIAU, PARMIGIANO REGGIANO (V) Artichauts crus en copeaux, tuile de pain Sarde, parmesan Bottarga di Muggine à la place du parmesan + CHF 2		32
CRUDO DI TONNO, PISTACCHIO DI BRONTE E DATTERINO Tartare de thon, pistache DOP, coulis de tomates 'datterino'	Petit 28	Grand 40
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 BRANZINO Fines tranches de bar de Méditerranée, un filet d'huile d'olive, copeaux de fenouil et asperges croquantes		34
VERDURE ALLA GRIGLIA (V) Légumes de saison grillés, roquette, copeaux de parmesan, pesto, pignons		24
INSALATA DI STAGIONE (V) Feuilles de saison, tomates 'cœur de bœuf', carottes, graines de tournesol, fleur de fenouil sauvage, basilic, assaisonnement au vinaigre de framboise 'maison'		26

PACCHERI AL POMODORO (V) Les fameuses pâtes en tubes, sauce tomate montée au Parmesan affiné 30 mois			28
PANZEROTTI 'CARUGATI' (V) Crêpes fines farcies à la ricotta et aux épinards, gratinées au four			36
MALTAGLIATI 'SIGNATURE' Pâtes 'mal taillées' maison, ragù de veau, fondue de Parmesan, jus corsé de veau	Entrée 28	Plat 38	
SPAGHETTI AI RICCI DI MARE Spaghettis enrobés d'une sauce montée au corail d'oursins, zestes de citrons	Entrée 28	Plat 36	
AGNOLOTTI OSSO BUCO Ravioles 'maison' farcies à la viande de veau, jus de braisage	Entrée 30	Plat 38	
RISOTTO AL LIMONE E GAMBERO ROSSO Risotto 'minute' au citron BIO monté au Pecorino Romano, carpaccio de gambero rosso mi cuit			44

Secandi Piatti

BRANZINO IN GUAZZETTO Pavé de bar Méditerranéen, haricots verts, mange-tout, sauce petits pois verveine			54
RANA PESCATRICE ALLA MEDITERRANEA Filet de lotte rôti, croustillant d'olives 'taggiasche', sauce pizzaiola			52
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA O ALLA GRIGLIA Sole 400gr/500gr de 'Petit Bateau', préparée à votre demande meunière ou grillée			82
SCALOPPINE AL LIMONE Fines escalopes de veau fondantes dorées à la poêle, napées d'un jus de veau citronné, pommes de terre rissolées au romarin			54
LA MILANESE Belle côte de veau Suisse à la Milanaise, jus de veau réduit, salade de roquette & tomates			75
PETTO DI POLLO RUSPANTE Suprême de poulet 'plein air' extra moelleux, millefeuilles de pommes de terre, asperges, mousseline de maïs, jus à la truffe d'été			48
COSTOLETTA DI VITELLO AL FORNO Belle côte de veau maturée rôtie aux herbes pour deux, choix deux garniture			120 (pour 2 personnes)
CONTORNI 'ON THE SIDE'			
ROQUETTE & PARMESAN	8	ROQUETTE & LEGUMES AU PESTO	12
ASSORTIMENTS DE LEGUMES GRILLES	8	TAGLIATELLES MAISON	10
POMMES DE TERRE AU ROMARIN	8		