

## La surprise de Federico

Entrée froide

\*\*\*\*\*

Entrée chaude

\*\*\*\*\*

Entrée chaude

\*\*\*\*\*

Plat

\*\*\*\*\*

Votre choix parmi les douceurs  
du moment

2 entrées, plat, dessert 88.00  
Menu complet 98.00

## Le Classique de Sandro

Crudo de saumon SwissAlpine au naturel

\*\*\*\*\*

Scampi grillés au feu de bois

\*\*\*\*\*

Tortellini farcis à la viande  
au pesto genovese

\*\*\*\*\*

Cœur de filet de bœuf au poivre vert

\*\*\*\*\*

Votre choix parmi les douceurs  
du moment

2 entrées, plat, dessert 88.00  
Menu complet 98.00

Provenance des marchandises:

Bœuf: Suisse, Irlande  
Veau: Suisse  
Porc: Suisse, Italie

Volaille: Suisse, France  
Poisson: Suisse, France  
Crustacés: Afrique du Sud, Italie, France

TVA incluse

Menu English, Deutsch  
& Infos allergies



# SANDRO

**1977-2022**  
**45 ans déjà...**

*Cuisiner c'est faire plaisir et partager.*

*Dans cet esprit, la plus grande partie de nos produits proviennent de producteurs régionaux. Tous sont sélectionnés afin de vous faire parvenir le meilleur.*

*Merci de la confiance et de l'amitié témoignées pendant toutes ces années.*

*Federico Bertozzini et toute la Brigade.*

## Vins blancs et effervescents au dl

Prosecco	9.00
Blanc cassis	5.70
Coupe Pommery Apanage Brut	18.00
Coupe Pommery Apanage Rosé	20.00
Chasselas neuchâtelois	4.50
Chardonnay Domaine Frôte La Neuveville	10.00
Montbazillac	
Domaine du Petit Paris	7.00
Sélection du sommelier	5.50

## Vins rouges au dl

Pinot Noir de Neuchâtel	7.00
Sélection du sommelier	6.50
Collection rouge	12.00

## Les incontournables de notre bartender

<b>Milano Torino</b> , Campari, Vermouth rouge	12.00
<b>Americano</b> , Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse	12.00
<b>Martini Dry</b> , Vermouth blanc, Gin	12.00
<b>Aperol ou Campari Spritz</b> , Prosecco, eau gazeuse	12.00
<b>Campari orange</b> , Campari, jus d'orange frais	12.00
<b>Negroni</b> , Vermouth rouge, Gin, Campari	12.00
<b>Bellini</b> , Pulpe de pêche, Prosecco	12.00
<b>Swiss Gin Tonic lime</b> , concombre ou Gingerale	12.00

## Sans alcool

<b>Gin sans alcool</b> , Tonic lime, concombre, ou Gingerale	12.00
<b>Martini Dry</b> , Martini sans alcool, Gin sans alcool	12.00
<b>Louka</b> , Goyave, Jus de canneberges, basilic frais	9.00

## IL CLANDESTINO

Pensez à réserver notre cave pour un apéritif avant de passer à table ou une soirée dinatoire entre amis, scannez le QR code et découvrez « Il Clandestino ».



*Chers hôtes,*

*Dans le but de satisfaire vos désirs, nous exécuterons volontiers un plat de notre ancienne carte à votre demande. Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies. Nous vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie.*

## **A partager au moment de l'apéritif**

Jambon de Parme affiné	30.00
------------------------	-------

## **Pour commencer**

Compression de foie gras de canard du moment	22.00
Vitello tonnato	22.00
Tartare de saumon SwissAlpine « Chez Sandro »	22.00
Cuisses de grenouilles fraîches à la provençale <i>Selon arrivage</i>	24.00
Salade verte	9.50
Salade mêlée	9.50

## **Poursuivre avec les grands classiques de mon père**

### **Les poissons**

Cuisses de grenouilles fraîches à la provençale <i>Selon arrivage</i>	42.00
Sole simplement meunière, cuite à l'arête <i>Pommes natures et légumes du moment</i>	46.00

### **Pâtes fraîches de notre atelier depuis 1964**

Tortellini farcis à la viande gratinés à la crème, en deux services	29.00
Tortelloni farcis aux épinards gratinés à la crème, en deux services	29.00
Tortellini farcis à la viande au pesto genovese et basilic frais, en deux services	29.00
Cannelloni farcis à la viande et gratinés au four, en deux services	29.00
Tagliatelle au saumon SwissAlpine	28.00
Tagliatelle crémees aux truffes italiennes et foie gras de canard sauté	39.00
Tagliolini crémees aux truffes italiennes	37.00
Dégustation de pâtes, quatre spécialités différentes <i>Pour deux convives minimum, par convive</i>	39.00
Tagliatelle amatriciana	26.00

### **Spécialités au four à charbon de bois Mibrasa**

Cœur de filet de bœuf irlandais piqué aux olives <i>Pommes frites fraîches et légumes du moment</i>	49.00
Brochette de scampi au grill <i>Arancini et légumes du moment</i>	50.00

### **Les viandes**

Entrecôte de jeune bœuf du pays au beurre café de Paris <i>Pommes frites fraîches et légumes du moment</i>	39.00
Tartare de bœuf du pays pain grillé et tempura de légumes	38.00
Cœur de filet de bœuf irlandais piqué aux olives Ou au beurre Colbert <i>Pommes frites fraîches et légumes du moment</i>	49.00
Paillard de veau sur lit de roquette <i>Pommes frites fraîches, conserves à l'italienne et copeaux de Parmesan</i>	39.00
Saltimbocca alla Romana di Sandro <i>Tagliatelle fraîches minute et légumes du moment</i>	38.00