

 Monna Isa

une bouchée une gorgée - un morso un sorso

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. ».

ANTIPASTI

Tartare de bœuf (anchois, câpres, oignon rouge, glace de moutarde, jaune d'œuf)

Tartare steak (anchovies, capers, red onion, grain of mustard ice cream, yolk)

Bistecca alla tartara (acciughe, capperi, cipolla rossa, gelato di senape in grani, tuorlo d'uovo)

Entrée CHF 32.- ; Plat CHF 52.-

~ ~ ~ ~ ~

Noix de Saint Jacques sautées avec pomme de terre
Oignon cuit, tomates cerise confites et crumble au basilic

Salted scallops on potatoes
Cooked onion, tomato confit and basilic crumble

Capesante su cilindro di patate
Cipollotto stufato, pomodorini 'confit' e crumble al basilico

Entrée CHF 25.- ; Plat CHF 48.-

~ ~ ~ ~ ~

Caprese
Mozzarella de Bufala DOP, basilic et tomate en grappe

Caprese
Buffalo Mozzarella DOP, basil and fresh tomato

Caprese
Mozzarella di Bufala DOP, basilico e pomodoro a grappolo

CHF 26.-

Salade de Poulpe

Pomme de terre, olives, persil, cèleri et tomate cerise

Octopus salad

Potatoes, olives, parsley, celery and cherry tomatoes

Insalata di polpo

Patate, olive, prezzemolo, sedano et pomodorini

Entrée CHF 27.- Plat CHF 49.-

~ ~ ~ ~ ~

Antipasto Monna Isa –

Notre sélection de charcuterie, fromages et caprices du chef

Antipasto Monna Isa –

Our selection of salami and cheese, along with our chef caprice

Antipasto Monna Isa –

Nostra selezione di salumi, formaggi e sfizi vari secondo la fantasia dello chef

CHF 32.- Double CHF 48.-

~ ~ ~ ~ ~

PRIMI PIATTI

Ravioli verts maison avec Ricotta de brebis
Coulis de tomate, gaufre de Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP

Our homemade Ravioli with sheep Ricotta
Tomatoes coulis, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP crisp wafer

Ravioli verdi artigianali alla Ricotta di pecora
Coulis di pomodoro , cialda di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP

CHF 35.-

~ ~ ~ ~ ~

Ravioli bi-couleur maison avec seiche
Sauce de tomate, crème de Mozzarella di Bufala DOP fumée

Bicolor Homemade Ravioli with cuttlefish
Tomato sauce, smoked buffalo Mozzarella DOP cream

Ravioli bicolore artigianali con seppia
Salsa di pomodori al forno, vellutata di Mozzarella di Bufala affumicata DOP

CHF 38.-

~ ~ ~ ~ ~

Risotto au citron avec palourdes
Tartare de langoustines, poudre de persil et poudre de palourdes

Lemon and clams risotto
Langoustines tartare, clams and parsley dust

Risotto al limone e vongole
Tartare di scampi , polvere di prezzemolo e di vongole

CHF 36.-

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

'Linguine' avec légumes de saison et *carpaccio* de dorade
Crème de Burrata DOP et crumble aux anchois de Cetara

'Linguine' with season vegetables and sea bream *carpaccio*
Burrata DOP cream and Cetara anchoes crumble

Linguine con verdure di stagione e *carpaccio* di orata
Crema di Burrata DOP, crumble di alici di Cetara

CHF 35.-

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

'Paccheri' aux trois tomates
Sauce de tomate jaune, filets de tomate vert, tomate cerise gratiné

Three tomatoes 'Paccheri'
Yellow tomato sauce, green tomato filets, cherry tomato au gratin

Paccheri ai tre pomodori
Salsa di pomodori gialli, filetti di pomodori verdi, pomodorini gratinati

CHF 27.-

SECONDI PIATTI

*'Oreille d'éléphant' à la 'milanese' (côte de veau environ 300 gr)
avec frites fraîches*

*Milanese style veal 'Elephant Ear' (about 300 gr veal chop)
with fresh French fries*

'Orecchio d'elefante' (costata di vitello circa 300 gr) con patatine fritte

CHF 58.-

~ ~ ~ ~ ~

*Côte filet d'agneau avec panure de pistaches et basilic
Pommes de terre et jus d'agneau au soja*

*Pistachios and basil breadcrumbs lamb filet
Potatoes and lamb soya jus*

*Controfiletto di agnello in panure di pistacchi e basilico
Patate fondenti et jus d'agnello alla soia*

CHF 45.-

~ ~ ~ ~ ~

*Filet de sole avec crevettes et asperges
Sauce de carotte et gingembre, mayonnaise au wasabi et zeste de citron*

*Shrimps and asparagus sole fillet
Carrot and ginger sauce, wasabi mayonnaise and lemon zest*

*Filetto di sogliola con gamberi e asparagi
Salsa di carote e zenzero, maionese al wasabi et scorsa di limone*

CHF 48.-

Tataky de thon au sésame
Tartare d'aubergine, velouté de courgette et sauce à l'ail

Sesame tuna tataky
Aubergine tartare, zucchini cream and garlic sauce

Tataky di tonno al sesamo
Tartare di melanzane, crema di zucchine alla Scapece e salsa all'aglio

CHF 45.-

~ ~ ~ ~ ~

Burger de thon
*Salade, moutarde, oignon au sel, tomates cerise,
Mozzarella de Bufala DOP fumée, cornichons*

Tuna burger
Salad, mustard, salted onion, cherry tomato, smoked mozzarella, gherkins

Hamburger di tonno,
Insalata, senape, cipolla al sale , pomodorini , mozzarella affumicata, cetriolini

CHF 39.-

~ ~ ~ ~ ~

Pigeon en deux cuissons

Sauce de pigeon, gel de framboise, millefeuille de légumes

Pigeon cooked in two times

Pigeon sauce, raspberry gel and vegetables mille-feuille

Piccione in due consistenze

La sua salsa, gel di lampone e millefoglie di verdure

CHF 45-

~ ~ ~ ~ ~

'Parmigiana' blanche de courgettes

Mozzarella de Bufala DOP fumée, pesto maison au basilic et gaufre de Parmigiano Reggiano DOP

Zucchini white 'Parmigiana'

Smoked Buffalo DOP Mozzarella, homemade basilic pesto, Parmigiano Reggiano DOP crisp wafer

Parmigiana bianca di zucchini

Mozzarella di Bufala DOP affumicata, basilico artigianale, cialda di Parmigiano Reggiano DOP

CHF 30.-

~ ~ ~ ~ ~

DESSERTS

Sélection de fromages

Cheese selection

Selezione di formaggi

CHF 25.-

~ ~ ~ ~ ~

Gâteau *maison* aux deux citrons

Homemade two lemons cake

Torta 'della casa' ai due limoni

CHF 12.-

~ ~ ~ ~ ~

Tiramisu maison

Homemade *Tiramisu*

Tiramisù della casa

CHF 11.-

Gelée de myrtille avec mousse de framboise et mûres , *crumble* aux amandes

Blackberry aspics with raspberry and blackberry mousse, almond crumble

Aspic di mirtilli con spuma di lamponi e more, *crumble* alle mandorle

CHF 12.-

~ ~ ~ ~ ~

Bavarois aux fruits sur salade de fruits (fraises et ananas)

Fruits bavarois on fruits (strawberry and pineapple) salad

Bavarese alla frutta su insalatina di fragole e ananas

CHF 13.-

~ ~ ~ ~ ~

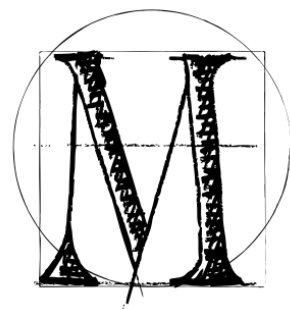
Café gourmand

CHF 14.-

PROVENANCE

Viande: Suisse, Irlande, Allemagne, Autriche et Australie

Poisson : Océan Atlantique Nord-Est, Méditerranée, Océan Pacifique, Océan Indien



Place du Bourg-de-Four, 8 – 1204 Genève

TVA 363.744.208

+41 (0)22 318 3730

www.monnaisa.com

info@monnaisa.com

