


# MENU


## STARTERS

Insalata d'endivia belga, gorgonzola, pere, noci, pane raffermo vinaigrette balsamico bianco   
Endive salad with gorgonzola cheese, pears, nuts, croûtons & white balsamic vinegar

Trilogia di pesce : carpaccio di tonno rosso, gamberoni selvatici d'Argentina e nasello affumicato  
Fish trilogy : red tuna carpaccio, Argentinians wild prawns & smoked hake

Crema di zucca, fegato d'anatra spadellato alle mandorle e gallinacci stufati  
Pumpkin cream soup, panfried duck liver with almonds and stewed chanterelles

## DISHES

Piatto della settimana: Crespolini all'Amalfitana ( melanzane, ricotta e mozzarella bufala )   
Suggestion of the week: Amalfitana's crepes ( eggplant, ricotta cheese and buffalo's mozzarella )

Paccheri ai calamaretti, cozze e pomodori datterino  
Paccheri Italian pasta shape with baby squids, mussels and tomatoes datterini

Filetto di trota croccante su pelle, salsa frutto della passione e timo, cereali al pomodoro verdure  
Crispy trout fillet , fruit passion sauce with thyme, tomatoes cereals and vegetables

Ossobuco di vitello alla Milanese con il suo risotto allo zafferano  
Veal ossobuco Milanese's recipe with saffron risotto

## DESSERTS

Selezione di dolci fatti in casa in base alle stagioni  
*Selection of desserts homemade according to the seasons*

Main course	23.- CHF
Starter + main course or main course + dessert	35.- CHF
Starter + main course + dessert	41.- CHF

\*\* Possible en format entrée

\* Possible en format Plat

For more information about allergens in your meal, please ask our staff  
Giuseppe Carrano, Chef de cuisine  
Nicola Petruzzelli, Maître d'hôtel

### La Terrasse de la Paix

Graduate Institute - Chemin Eugène Rigot 2 - CH - 1202 Genève

Tél. +41 22 908 43 34 / +41 79 271 59 13

[lerestaurant.mdp@novae-restauration.ch](mailto:lerestaurant.mdp@novae-restauration.ch)

[www.novae-restauration.ch](http://www.novae-restauration.ch)



# DRINKS

## SOFTS

Mineral water 5dl	5.- CHF
Mineral water 1 liter	7.- CHF
Soda, fruit juice	5.50. - CHF

## APÉRITIFS

Selection of beers	7. - CHF
--------------------	----------

## WINES OF THE WEEK

Glass from	7.- CHF
------------	---------

## WINES MENU

Vino Bianco	
Prosecco Modi' DOC Treviso	36.- CHF
Senza Parole Bianco di Chieti 2021 IGP	32.- CHF
Fiano Puglia IGP 2022	33.- CHF
Sauvignon Blanc 2020 Domaine des Balisiers	36.- CHF
Midi en Bulles 2020 Doamine des Balisiers	48.- CHF

### Vino Rosso

Dolcetto d'Alba 2021 Cantine Dosset	29.- CHF
Montepulciano d'Abruzzo 2017 DOC Poggio d'Albe	28 - CHF
Primitivo di Puglia 2020 Cantine Losito	32.- CHF
Langhe Rosso 2019 DOC Paolo Manzone	28.- CHF
Pinot Noir 2020 Domaine des Balisiers	36 CHF

## HOT DRINKS

Cappuccino, latte macchiato	4.50 - CHF
Coffee	3.80. - CHF
Tea	3.80 - CHF

### La Terrasse de la Paix

Graduate Institute - Chemin Eugène Rigot 2 - CH - 1202 Genève

Tél. +41 22 908 43 34 / +41 79 271 59 13

[lerestaurant.mdp@novae-restauration.ch](mailto:lerestaurant.mdp@novae-restauration.ch)

[www.novae-restauration.ch](http://www.novae-restauration.ch)

