

Antipasti

Tartare di Tonno con avocado e pistacchio su salsa acidula

90g 22.- 170g 39.-

Tartare de thon avec avocat et pistache sur sauce acidulée

Tuna tartare with avocado and pistachio on sour sauce

Tartare di Spigola agli agrumi su coulis di pomodorino e basilico

90g 22.- 170g 39.-

Tartare de Bar aux agrumes sur coulis de tomate cerise et basilic

Citrus sea bass tartare on cherry tomato coulis and basil

Carpaccio di Ricciola con caponata alla mediterranea

(capperi, olive, verdure) e mandorle 24.-

Carpaccio de Sériele avec caponata à la méditerranéenne (câpres, olives, légumes) et amandes

Amberjack Carpaccio with mediterranean-style caponata (capres, olives, vegetables) and almonds

Polpo arrostito con purée di patate alle erbe e crostini all'aglio 22.-

Poulpe rôti avec purée de pommes de terre aux herbes et croûtons à l'ail

Roasted octopus with herb smashed potatoes and garlic croutons

Bruschettone Caprese (mozzarella di bufala, pomodorini e pesto di basilico) 18.-

Bruschettone Caprese (mozzarella de bufflonne, tomates cerises et pesto de basilic)

Bruschettone Caprese (buffalo mozzarella, cherry tomatoes et basil pesto)

Sfizio Annie 15.-

Tagliere Maison 29.-

Planchette Maison

Sampler platter

Parmigiana di zucchine farcita con pomodoro secco, ricotta e basilico su crema di formaggio

½ portion 15.- portion 24.-

Parmigiana de courgettes farcie aux tomates séchées, ricotta et basilic sur crème de fromage

Courgette Parmigiana stuffed with dried tomatoes, ricotta and basil on cheese cream

Vellutata di verdure di stagione 13.-

Velouté de légumes de saison

Seasonal vegetables soup

Insalata verde 7.-

Salade verte

Green salad

Insalata mista 8.-

Salade mêlée

Mixed salad





Risotto alla Pescatora alla fantasia di Annie 29.-

Risotto alla Pescatora a là façon d'Annie
Seafood Risotto Annie style

Tagliolini con Ricciola e friggirelli su crema di datterino 29.-

Tagliolini à la Sérïole et piments doux sur crème de tomates datterino
Amberjack tagliolini and sweet peppers on cream of datterino tomatoes

Pasta mista con cozze, ricotta salata e crema di melanzane 26.-

Pâtes mixtes aux moules, ricotta salée et crème d'aubergines
Mixed pasta with mussels, salted ricotta and aubergine cream

Raviolo Caprese Maison (pomodoro, ricotta, basilico e majorana) 26.-

Raviolo Caprese Maison (tomate, ricotta, basilic et marjolaine)
Home Made Ravioli (tomato, ricotta, basil and marjoram)

Spaghetti alla Carbonara (guanciale, uova e pecorino) 24.-

Spaghetti à la Carbonara (joue de porc, œuf et pecorino)
Spaghetti Carbonara style (guanciale, eggs and pecorino cheese)

Fusillone con straccetti di manzo, cipollotti, pesto di pomodoro secco e basilico 26.-

Fusillone avec émincé de bœuf, ciboule, pesto de tomate séchée et basilic
Fusillone with beef strips, spring onions, dried tomato and basil pesto





Grigliata di pesce del giorno 43.-

Grillade mixte de poisson du jour
Mixed grilled fish of the day

Salmone al timo con salsa francese 38.-

Saumon au thym avec sauce française
Thyme Salmon with french sauce

Zuppa di pesce all'anice stellato con pane all'aglio 45.-

Soupe de poisson à l'anis étoilée et pain à l'ail
Star anise fish soup with garlic bread

Hamburger di pesce con bun al carbone 29.-

Burger de poisson avec pain au charbon végétal
Fish burger with charcoal bun

Filetto di pesce persico 39.-

Filet de perche - Loë du Valais (sauce tartare, frites et légumes de saison)
Perch fillet (tartare sauce, french fries and seasonal vegetables)

Millefoglie di manzo con salsa verde e funghi grigliati 42.-

Millefeuille de bœuf avec sauce verte et champignons grillés
Beef millefeuille with green sauce and grilled mashrooms

Ribs cotto a bassa temperatura con salsa barbecue fatta in casa 36.-

Ribs cuit à basse température avec sauce barbecue maison
Ribs cooked at low temperature with homemade barbecue sauce

Nos plats sont servis avec légumes de saison, frites,
pomme de terre nature ou riz basmati .

Our courses are served with seasonal vegetables, chips,
boiled potatoes or basmati rice .



Fondue Glareyarde

Carne di manzo marinata

(Min. 2 persone – 200g per persona) per pers. 39.-

Bœuf mariné (Minimum 2 pers. – 200g/pers.)

Marinated beef (Min. 2 pers. – 200g/pers.)

**Servi avec sauce tartare, sauce cocktail, sauce à l'ail, sauce au curry
et frites**

Served with tartare sauce, cocktail sauce, garlic sauce, curry sauce
and french fries

Supplément de viande 100g 18.-

Meat supplement 100g

AR **R**éserver

Disponible sur reservation au moins deux jour à l'avance (Minimum 2 pers.):

crudité de poisson et poisson en croûte de sel

Available upon order at least two days in advance (Minumum 2 pers.):

Salt-crusted fish and raw fish



Menu enfants

Mini pizza würstel et frites 13.-

Mini pizza würstel and french fries

Penne à la Bolognese 14.-

Penne Bolognese style

Penne à la tomate 10.-

Penne with tomato sauce

Chicken nuggets et frites 15.-

Chicken nuggets with french fries





FOCACCIA CLASSICA

Oil et origan **10.-**

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella et basilic **16.-**

NAPOLETANA

Sauce tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres et olives **20.-**

TROPEA

Tomates séchées, mozzarella, thon et oignons **20.-**

LA COTTO

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit **20.-**

VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, champignons, artichauts, aubergines, poivrons et courgettes **23.-**

CAPRICCIOSA

Sauce tomate, mozzarella olives, jambon cuit, champignons de Paris **22.-**

4 STAGIONI

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, artichauts et aubergines **23.-**

CALABRESE

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant **22.-**

SICILIANA

Sauce tomate , mozzarella, saucisse et aubergines **23.-**

CALZONE

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons **22.-**

LA BUFALA

Mozzarella de Bufflonne, roquette, jambon cru, parmesan et pesto de basilic **27.-**

4 FORMAGGI

Mozzarella, chèvre, fromage à raclette et Gorgonzola **23.-**



Pizze speciali

MEDITERRANEA

Mozzarella, les deux tomates cerises, pesto de roquette et ricotta salée **25.-**

SALTIPIZZA

Parmigiana d' aubergines / mozzarella, porchetta et provola **29.-**

POSITANO

Tartare de thon, sauce tomate, stracciata de bufflonne, oignons rouges, noisettes et zeste de citron **33.-**

ROMANA

Crème de broccoli, saucisse et chips de pommes de terre **27.-**

FRUSTA PARMA

Mozzarella, tomates cerises, roquette, jambon cru e parmesan **25.-**

Pizzas aux céréales

ANNIE

Comme une 4 saison (parmigiana d'aubergines, artichauts rôtis, jambon cuit fumé et bolets) **30.-**

MARINARA

Les deux tomates cerises , origan et ail **18.-**

FOCACCIA SPECIAL

Crème de fromage, lard, noix et parmesan **23.-**

Les pizzas sont également disponibles sans gluten avec un supplément de 3.-

Pizzas are also available gluten-free with a supplement of 3.-

