

Entrées froides

Entrées chaudes

½ portion

½ portion

Salade verte	7.-	
Salade rucola e parmigiano	10.-	
Salade mêlée	9.-	
Carpaccio, rucola e parmigiano	25.-	17.-
Bresaola, rucola e parmigiano	25.-	17.-
Affettato misto all'italiana	22.-	17.-
Hors d'œuvre à votre choix	21.-	
Cocktail de crevettes	17.-	
Tomate mozzarella	17.-	11.-
Prosciutto di Parma	24.-	17.-
Mozzarella di bufala e rucola	23.-	17.-

Minestrone	11.-	
Consommé au porto	7.-	
Consommé nature	5.-	
Bisque de homard	10.-	
Escargots (la douzaine)	16.-	10.-
Bolets à la provençale	23.-	15.-
Tortelloni in brodo	10.-	
Aubergine alla parmigiana	15.-	

Suggestions

Vitello tonnato	23.-	16.-	Jambon de Parme et melon	27.-	19.-
Carpaccio de saumon	23.-	16.-	Salade de poulpe tiède	18.-	
Avocat aux crevettes	19.-		Salade de calamars	19.-	
Assiette du chef	23.-	16.-	Salade du pêcheur	25.-	19.-
(vitello tonnato, carpaccio, roastbeef)			(poulpe, calamar, seiche, vongoles, moules)		
Culatello et melon	30.-	18.-			

Pâtes à la minute

Orecchiette con polpettine	22.-	Spaghetti napoli	19.-
Penne agli scampi	26.-	Spaghetti bolognese	21.-
Penne alla siciliana	25.-	Spaghetti „mare e monti“	26.-
Penne alla vodka	22.-	Spaghetti al pesto	20.-
Linguine au homard	36.-	Spaghetti alle vongole fraîches	25.-
Penne arrabbiata	22.-	Spaghetti aglio olio peperoncino	20.-
		Spaghetti aux fruits de mer	26.-

Repas sans boissons Frs 2.-

TVA incluse

Fabrication maison

Pâtes fraîches

Tortelloni alla ricotta	22.-
Tortelloni aux bolets	26.-
Tortelloni scampi e rucola	26.-
Tortelloni courge e rucola	24.-
Tortelloni aux morilles	28.-
Ravioli ricotta e spinaci	22.-
Ravioli au saumon	25.-
Tagliatelle aux bolets	26.-
Tagliatelle au saumon	26.-
Tagliatelle aux morilles	29.-
Tagliatelle aux quatre fromages	23.-
Gnocchi au gorgonzola	21.-
Gnocchi maison	22.-
Gnocchi burro e salvia	21.-
Gnocchi rucola e parmigiano <i>huile d'olive aromatisée à la truffe</i>	24.-
Gnocchi alla matriciana	22.-
Gnocchi al pesto	23.-
Gnocchi courge e rucola	24.-
Rigatoni alla carbonara	22.-
Rigatoni alla cusanese	24.-
Rigatoni alla primavera	22.-
Rigatoni tomate fraîche e pecorino	23.-
Maccheroni alla romagnola	26.-
Fusilli alla boscaiola	26.-
Fusilli ai cuori di carciofi	26.-
Lasagne au saumon	22.-
Lasagne	20.-
Spaghetti frais aux scampis	27.-
Panzarotti	22.-
Trio di pasta	25.-
Cannelloni	22.-
Dégustation de pâtes à discrétion <i>2 personnes minimum</i> <i>par personne</i> ...	38.-

Repas sans boissons Frs 2.-

TVA incluse

Pizzas

Bruschetta 3 pièces	6.-
Gioconda <i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas, origano</i>	23.-
Tonno <i>Tomate, mozzarella, thon, origano</i>	19.-
Pescatore <i>Tomate, thon, vongole, moules, crevettes, origano</i>	23.-
Casalinga <i>Tomate, piment, ail, origano</i>	13.-
Mortadella <i>Tomate, mozzarella, mortadella, origano</i>	20.-
Margherita <i>Tomate, mozzarella, origano</i>	17.-
Napoletana <i>Tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois, origano</i>	20.-
Quattro stagioni <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, anchois, câpres, origano</i>	22.-
O sole mio <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, origano</i>	22.-
Campagnola <i>Tomates fraîches, mozzarella, aubergine, origano</i>	21.-
Prosciutto <i>Tomate, mozzarella, jambon, origano</i>	20.-
Calzone <i>Tomate, mozzarella, jambon, oeuf, origano</i>	21.-
Cipolla <i>Tomate, mozzarella, oignons, piments, origano</i>	17.-
Funghi <i>Tomate, mozzarella, champignons, origano</i>	18.-
L'Italia <i>Tomate, mozzarella, poivrons, câpres, champignons, artichauts, origano</i>	21.-
La Nonna <i>Tomate, mozzarella, épinards, piments, origano</i>	18.-
Vesuviana <i>Tomate, mozzarella, crevettes, origano</i>	20.-
Salame <i>Tomate, mozzarella, salami, origano</i>	21.-
Contadina <i>Tomates fraîches, mozzarella, courgettes, oignons, piment</i>	21.-
Quattro formaggio <i>Tomate, ricotta, gorgonzola, parmigiano, mozzarella</i>	21.-
Gorgonzola <i>Tomate, gorgonzola, origano</i>	20.-
Al basilico <i>Tomate, mozzarella, basilic frais</i>	18.-
Rucola <i>Tomate, mozzarella, rucola, parmigiano, origano</i>	21.-
Cacciatore <i>Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, olives, origano</i>	20.-

Repas sans boissons Frs 2.-

TVA incluse

Suggestions de pizzas

Peppone

Tomate, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme, rucola, parmigiano 29.-

Don Camillo

Tomate, mozzarella di bufala, basilic frais 25.-

Curdore

Tomate, mozzarella, thon, oignons, basilic frais, anchois, piment 26.-

Biferno

Tomate, caciocavallo, rucola, crème de truffe noire 27.-

Matese

Tomate, mozzarella, bolets, pecorino 27.-

Mutria

Tomate, mozzarella, caciocavallo, oignons, saucisse, bresaola, épinards, basilic frais 30.-

Miss Italia

Tomate, mozzarella, bresaola, tomate cerise, bufala, basilic frais 35.-

Prosciutto di Parma

Tomate, mozzarella, jambon de Parme, origano 24.-

Focaccia ripiena

Tomates fraîches, mozzarella, piments, oignons, saumon fumé, épinards 27.-

Al salmone

Tomate, mozzarella, saumon fumé, origano 25.-

Maison

Tomate, mozzarella, bresaola, rucola, huile d'olive, origano 24.-

Porcino

Tomate, mozzarella, bolets, ail, origano 24.-

Prix inchangé à l'emporter

Repas sans boissons Frs 2.-

TVA incluse

Poissons

Gamberoni à la provençale	38.-	Sole entière grillée	39.-
Calamari fritti	29.-	Sole entière au four	39.-
Fritto misto	39.-		

Viandes

Steak de bœuf nature	28.-	Paillard de veau	38.-
Steak de cheval au poivre vert	29.-	Piccata milanese	38.-
Entrecôte aux bolets	39.-	Scaloppine al vino bianco	37.-
Entrecôte al cartoccio	39.-	Scaloppine al limone	37.-
Filet de bœuf aux morilles	43.-	Scaloppine aux bolets	39.-
Tagliata di manzo	38.-	Escalope milanese	40.-
<i>(sur lit de rucola et vinaigre balsamique)</i>		<i>(rucola et tomates fraîches)</i>	
Entrecôte double pour 2 pers.	90.-	Saltimbocca alla romana	38.-
Châteaubriand pour 2 pers.	98.-		

Provenance de la viande - Bœuf et veau : Suisse - Cheval : Canada, Argentine, Australie

*Tous nos plats sont accompagnés de pâtes et légumes
ou de pommes frites et légumes*

Risottos à la minute

Risotto alle vongole	27.-	Risotto aux fruits de mer	29.-
Risotto aux bolets	30.-	Risotto al tartufo nero	36.-
<i>dans la meule de parmesan</i>			

Tous les risottos sont servis pour 2 personnes minimum

Repas sans boissons Frs 2.-

TVA incluse

Suggestions du chef

Linguine

à l'encre de seiche et pignons sautés 29.-

Risotto

aux gambas et rucola à la fleur de safran 35.-

Fettuccine

maison aux bolets et scampis, en papillote 34.-

Roulade d'espadon

aux gambas et poireaux, riz pilaf 36.-

Mille-feuille de chèvre

accompagné de roquette, pommes et raisins secs 29.-

Risotto

al radicchio trevisano et gorgonzola 30.-