

Antipasti

Salade verte 6.00 *Green salad*

	Entrée	Plat
Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan Beef carpaccio with roquet salad and parmesan	18.50	34.00
Salade de poulpe Citronette Persillé Octopus Salade and lemon sauce	16.50	22.00
La pugliese : burrata et poivrons grillé au basilic Pugliese, burrata and grilled red peppers and basil leaf	16.50	29.00
Millefeuille de bufala, rucola et jambon de parma Mille-feuille of bufala mozzarella, Parma ham and rocket	19.50	34.00
Fritto de calamari et Gambas sauce tartare Fried Calamari and shrimps	24.50	30.00 Salade verte
Moules marinière Mussels mariniere, frites	16.50	29.00 +pommes
Aubergines à la parmigiana Eggplant parmigiana	16.50	23.00
Melon et Jambon de Parma Melon eand Parma ham	18.50	29.00

A PARTAGER

4 bruschette bufala chf 14.00 - 4 bruschette burratina et anchois chf 15.00
Focaccia al rosmarino 14.00 - Focaccia jambon cru 16.00- Focaccia mortadella chf 12.00

Planchette idéal à partager chf 44.00

Poivron et burrata, bufala et Parma, choix de légumes, melon et jambon Cru,
Tartare de saumon guacamole, tartare de bœuf fritto de calamars et gambas, Bruschetta tomate et basilic

Tartare

Tartare de saumon façon tzatziki 39.50

Salmon Tartar Tzatziki

Steak Tartare de bœuf classique chf 42.50

Traditional beef steak tartare

Nos tartares sont servis avec toasts, salade et pommes frites

Petite faim

Salade NICOISE chf 27.50

Salade composée, thon, œuf dur, anchois, haricots verts, poivrons oignons rouges

NICOISE salad, mixed salad, tuna, hard-boiled egg, anchovies, green beans, tricolor peppers, red onions

Salade CESAR chf 27.50

Salade composée, blanc de poulet, œuf dur, Guanciaie sauce cesar

Mixed salad, chicken breast, hard-boiled egg, guanciaie sauce cesar

ROASTBEEF chf 34.00

Pommes frites et bouquet de salade sauce tartare

Pasta

Spaghetti aux vongole 30.50

Spaghetti with clams

Lasagna traditionnelle masion 25.50

Traditional Lasagna

Spaghetti carbonara 27.50

Spaghetti carbonara

Rigatoni alla norma (ricotta) 26.50

Rigatoni alla norma (eggplant-tomatoes and ricotta)

Calamarata aux fruits de mer 32.50

Sea Food Calamarata

Tagliatelle au saumon et basilic 24.50

Saumon and dill Tagliatelle

ALLERGIES NOUS SOMMES A L'ECOUTE

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Poissons

Filets de perche au beurre citronnée, pommes nouvelle et légumes 35.50 prov. Suisse ou

Pologne

Perch filets sautéed served with french fries and vegetables

Dorade cuite au four, en croute de gros sel , pommes au four et légumes 49.50 p.p. prov. Italie France

Seabream roasted on salt crust, roasted potatoes and vegetables

Grillade mixte de la mer, pommes au four et légumes 44.00

Mixed grill of fish, roasted potatoes and vegetables

Viandes

Filet de bœuf sauce aux cinq poivres 46.00

potatoes au four et légumes

Filet of beef morels sauce 5 peppers potatoes and vegetables

Entrecôte de bœuf sauce café de paris 39.50

potatoes au four et légumes

Beef Sirloin steak, suace café de Paris

provenance Bœuf/Paraguay-Uruguay-Irlande

Pinsa

EMPORTER

MARGHERITA: Sauce tomate, bufalina et origan	17.00	14.00
NAPOLETANA Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres	18.00	12.00
LORENZO: Sauce tomate, bufala, jambon de Parma	28.50	14.00
RUSTICA: Sauce tomate, aubergines, courgettes, olives et rucola	24.50	14.00
ALESSIO: Sauce tomate, bufalina, rucola et bresaola	28.50	14.00
ROBERTO: tomate, bufala, jambon de Parma, Rucola, Grana	32.00	16.00
GUSTOSA : Mortadella, tomates cerises, et ricotta	26.50	15.00
ROMANA: Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons	22.50	12.00
CAMPANA: Sauce tomate, bufala, tomates cerises, basilic	25.50	14.00
BIANCA: 4 fromages	24.50	12.00

PINSA ALLA NUTELLA chf 12.00

Quelle est la différence entre une pizza et une pinsa ?

La Pinsa est une variété de pizza originaire de Rome en Italie. Contrairement à la pizza traditionnelle, la pinsa est fabriquée à partir d'un mélange de farine de blé, de riz et d'eau, ce qui la rend plus facile à digérer et réduit son indice glycémique.

Desserts

FONDANT tiède à la pistache et glace vanille chf 14.00

TRIS DI PANNA COTTA- coulis de kiwi-fraise-noix de coco chf 12.50

TARTE -TATIN caramélisée glace cannelle chf 11.00

TIRAMISU 11.00

MERINGA Italienne coulis de fruits rouges chf 12.00

Tarte du jour chf 11.00

Glaces et sorbets

Boule chf 4.10 +chantilly 1.50

Vanille-chocolat-café-caramel- Cannelle- Citron-fraise-