



Benvenuti

Antipasti / Entrées

			Entrée	Plat
L	Tricolore	Mozzarella di bufala, tomates et roquette	16.–	22.–
P-M-C-Su	Antipasto Marino	Fines tranches de veau nappées de sauce au thon, fines tranches de bœuf cru, salade de calamars et champignons	17.–	25.–
L	Carpaccio de bœuf	Fines tranches de bœuf cru garnies de copeaux de parmesan, roquette et champignons	15.–	24.–
P	Vitello tonnato	Fines tranches de veau nappées de sauce au thon	16.–	24.–
M-Su	Calamari in salsa piccante	Calamars servis avec une sauce au vin blanc, tomate et piment	19.–	
M-P-Cr	Fantasia di mare	Salade de fruits de mer	15.–	25.–
Cr	Gamberi aglio, olio e pepe	Gambas servis avec ail, huile et piment	26.–	
	Insalata verde	Salade verte		6.–
	Insalata mista	Salade mêlée		9.–
L	Insalata di rucola e parmigiano	Salade de roquette avec copeaux de parmesan		10.–
L-G	Insalata delle Alpi	Salade de chèvre chaud servie avec des fines tranches de jambon de Parme et croûtons		19.–
O-P	Insalata nizzarda	Salade mêlée servie avec pommes de terre, œufs, thon, anchois		20.–
L	Insalata mediterranea	Aubergines, courgettes et poivrons grillés avec de la mozzarella de bufala servis sur un lit de roquette et salade verte		25.–

Sauces salades: **Su-O-Mou-G**



Pasta / Pâtes

G-L-Su	Rigatoni alla giancaleone	Sauce tomate, crème, lardons et scamorza fumée	23.–
G-L-O	Penne alla carbonara	Sauce crème, lardons et jaune d'œuf	22.–
G	Penne all'arrabbiata	Sauce tomate, piment et olives	20.–
G-Cr-Su	Penne gamberi e zucchini	Tomates fraîches, gambas et julienne de courgettes	26.–
G-L	Penne alla carrettiera	Sauce tomate, aubergines, courgettes et mozzarella gratinée	25.–
G-L	Penne alla siciliana	Sauce tomate, aubergines et mozzarella gratinée	24.–
G-L-Cr-Su	Penne ai gamberi	Sauce tomate, crème et gambas	25.–
G-C	Fettucine alla bolognese	Sauce tomate et viande hachée	22.–
G-L-P-Su	Fettucine al salmone	Sauce tomate, crème et saumon fumé	24.–
G-Su-M	Linguine alle vongole	Vongole, ail et persil	26.–
G-Su-M-Cr	Linguine allo scoglio	Tomates fraîches et fruits de mer	28.–
G	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	Ail, huile et piment	20.–
G-L-P	Spaghetti mafioso	Anchois, olives, ail, piment, poivrons, pecorino et citron râpés	22.–
G	Spaghetti al pomodoro	Sauce tomate et basilic	19.–
G-FC	Spaghetti al pesto	Sauce au basilic	22.–
G-L	Tagliatelle alla ciociara	Sauce tomate, crème, petits pois, jambon et champignons	23.–
G-L	Gnocchi al gorgonzola	Sauce crème et gorgonzola	22.–
G-L	Gnocchi aurora	Sauce crème tomate	22.–
G-L-C	Lasagne	Lasagne à la viande hachée de bœuf	22.–
G-L	Fagottini	Fagottini farcis à la ricotta et truffe blanche	26.–
G-L-C	Tortellini «Grand-Mère»	Tortellini à la viande avec crème, petits pois et jambon	23.–
G-L	Ravioli della nonna	Ravioli farcis aux épinards et ricotta servis au beurre et à la sauge	23.–

Nous vous proposons aussi des spaghetti et des penne sans gluten.

Risotti

Cr-M-Su-C-L	Risotto ai frutti di mare	Risotto aux fruits de mer	30.–
C-L	Risotto allo zafferano	Risotto au safran	24.–

Carne / Viande

	Entrecôte alla griglia	Entrecôte grillée	37.-
L-Su	Entrecôte al pepe	Entrecôte au poivre concassé	39.-
O-G	Finissima impanata	Escalope de veau panée	37.-
L-Su-G	Scaloppine al limone	Escalopes de veau servies avec une sauce au citron	37.-
L	Tagliata di manzo con rucola e parmigiano	Tranches de faux-let de bœuf sur un lit de roquette et copeaux de parmesan	38.-
O-G-L	Piccata milanese	Escalopes de veau panées à l'œuf et au parmesan	38.-
	Tartara di manzo	Tartare de bœuf	38.-

Pesce / Poisson

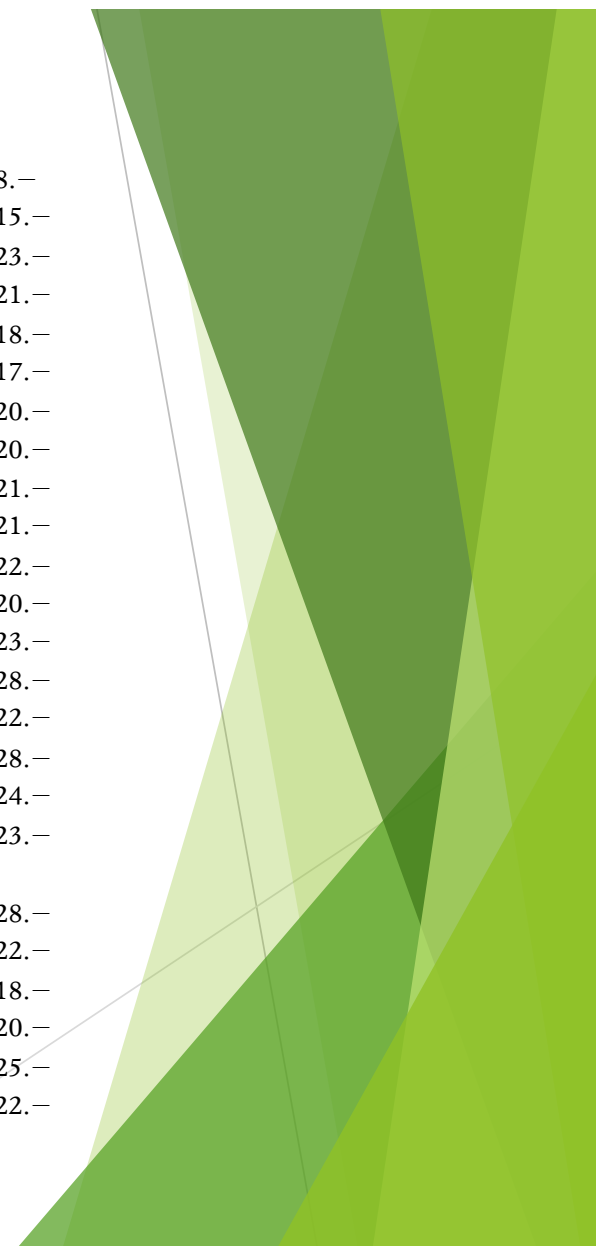
M	Calamari ai ferri	Calamars grillés	26.-
M	Calamari fritti	Calamars frits	26.-
M	Polpo ai ferri	Poulpe grillé servi avec des pommes de terre écrasées	25.-
P-M-Cr	Misto mare	Assortiment de poissons et fruits de mer grillés	42.-
P-Su	Branzino in umido con pomodorini	Filet de loup servi avec câpres, olives et tomates fraîches	30.-
P	Trancio di tonno alla griglia	Pavé de thon grillé	34.-
P	Salmone alla griglia	Saumon grillé	24.-
M-Su	Cozze alla diavola	Moules servies avec une sauce au vin blanc, tomate et piment	22.-
M-Su	Cozze alla marinara	Moules marinières	22.-
P-Cr	Tartara di pesce	Tartare de gambas, saumon, thon et avocat	40.-

Les viandes et les poissons sont servis avec une garniture au choix comprise dans le prix : pâtes, riz, légumes ou frites.

Pizze

G	Focaccia		8.-
G-L	Margherita	Sauce tomate, mozzarella, origan	15.-
G-L	Tricolore	Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, roquette, mozzarella di bufala	23.-
G-L	Quattro formaggi	Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan	21.-
G-L	Prosciutto	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit	18.-
G-L	Funghi	Sauce tomate, mozzarella, champignons	17.-
G-L	Campagnola	Sauce tomate, mozzarella, oignons, ail, tomates fraîches, basilic	20.-
G-L	Prosciutto e funghi	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons	20.-
G-L-O	Capricciosa	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf	21.-
G-L	Quattro stagioni	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives	21.-
G-L	Parmigiana	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, aubergines grillées, parmesan	22.-
G-L	Calzone	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts	20.-
G-L	Parma	Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme	23.-
G-L	Italia	Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, mozzarella di bufala, roquette, parmesan	28.-
G-L	Calabrese	Sauce tomate, mozzarella, salami piquant	22.-
G-L	Bufalotta	Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, salade de trévis et mozzarella di bufala	28.-
G-L	Alpina	Tomates cerises, mozzarella, roquette, fromage de chèvre et miel	24.-
G-L	Paesana	Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, ricotta, aubergines grillées	23.-
G-L	Tirrenica	Sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette, mozzarella di bufala, parmesan, huile aromatisée à la truffe	28.-
G-L	Primavera	Sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines grillées et poivrons	22.-
G-L-P	Napoletana	Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres	18.-
G-L-P	Siciliana	Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, champignons	20.-
G-L-P	Scozzese	Mozzarella, saumon fumé, ricotta et ciboulette	25.-
G-L-Cr-M	Frutti di mare	Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer, ail	22.-

Le jambon cuit est un jambon d'épaule



Dolci / Desserts

L	Panna cotta		9.-
L	Mousse ai lamponi	Mousse aux framboises	9.-
L-G-O	Tiramisù		9.-
	Ananas		7.-
G	Pezzo di torta	Part de gâteau	7.-
L	Affogato al caffè	2 boules de glace vanille servies avec du café espresso	9.-
	Colonnello	2 boules de sorbet au citron servies avec Vodka	12.-
	Pallina di gelato	Boule de glace	4.-
Su-O	Zabaglione	Sucre, marsala, vin blanc, œuf	12.-



Vins ouverts

Blanc	1dl	100cl
GENÈVE Chasselas AOC	3.50	35.-
LAZIO Frascati DOC	4.-	40.-
Rosé		
PROVENCE Rosé Côtes de Provence	4.50	45.-
PUGLIA Rosato del Salento IGP	3.50	35.-
Rouge		
GENÈVE Gamay AOC	3.50	35.-
ABRUZZO Montepulciano DOC	3.50	35.-
TOSCANA Chianti DOC	4.50	45.-
PUGLIA Primitivo IGP Bio	6.-	45.-

Pots

Rosé	5dl
PUGLIA Primofiore rosato del Salento	20.-
PROVENCE .. Côtes de Provence AOC	20.-
Rouge	
ABRUZZO Montepulciano DOC	20.-
PUGLIA Primitivo del Salento IGT	22.-

Bouteilles Suisse

Blanc	75cl
GENÈVE Sauvignon Gris AOC	49.-
Rosé	
NEUCHÂTEL Œil-de-Perdrix AOC	45.-
Rouge	
GENÈVE Côtes de Russin AOC	45.-

Bouteilles Italie

Blanc	75cl
FRIULI Pinot Grigio DOC	45.-
Rouge	
VENETO Corvina IGT	42.-
Palazzo della Torre IGT Allegrini	55.-
Amarone De'Roari DOC Righetti	80.-
Amarone Tommasi DOC	110.-
PUGLIA Lama del Tenente IGT	80.-
Lady Killer IGT	45.-
Primitivo IGP Bio	45.-
ABRUZZO Montepulciano DOC	39.-
SICILIA La Segreta IGT	45.-
TOSCANA Rigoletto Montecucco DOC ColleMassari	45.-
ColleMassari Riserva Montecucco DOC	55.-
Chianti DOC	45.-
Brunello di Montalcino DOCG	90.-
Tignanello IGT Antinori	180.-
Rosé	
PUGLIA Rosa del Golfo IGT	45.-

Bouteille France

Rosé	75cl
PROVENCE Côtes de Provence AOC	45.-

Vins mousseux – Champagnes

	75cl
Prosecco	50.-
Mumm Cordon Rouge	90.-

Boissons sans alcool

Boissons froides

Eaux minérales en bouteille

5dl	1l
Eau naturelle	5.- 10.-
Eau gazeuse	5.- 10.-

Limonades en bouteille

Coca-cola	3.3dl	5.-
Coca-cola zéro	3.3dl	5.-
Schweppes	2dl	5.-
Limonade	3.3dl	5.-
Sinalco	3dl	5.-

Jus de fruits en bouteille

Jus de tomate	2dl	5.-
Nectar de pêche	2dl	5.-
Jus de pomme	3dl	5.-

Divers au verre

Jus d'orange	3dl	5.-
Thé froid	5dl	5.50

Boissons à prix modéré

Eau minérale naturelle	3dl	2.50
Lait froid	2.5dl	2.50
Jus d'orange	2.5dl	3.40
Sirop	3dl	2.50
Thé froid	3dl	4.-

Boissons chaudes

Thé	3.50
Infusion	3.50
Café	3.40
Espresso	3.40
Cappuccino	4.50
Renversé	4.50
Double espresso	4.50



Boissons alcoolisées

Bières (4.6% à 5% vol.)

Galopin	4.8%	2dl	3.50
Pression	4.8%	3dl	4.-
Canette	4.8%	5dl	6.-

Bière en bouteille

Bière sans alcool		3.3dl	5.50
-------------------	--	-------	------

Liqueurs (17% à 42% vol.)

Mirto	32%	4cl	9.-
Amaretto	28%	4cl	9.-
Sambuca	40%	4cl	9.-
Limoncello	28%	4cl	9.-
Williamine	35%	4cl	7.-
Fernet Branca	39%	4cl	9.-
Averna	29%	4cl	9.-
Montenegro	23%	4cl	9.-
Vecchio Amaro del Capo	35%	4cl	9.-

Apéritifs (15% à 45% vol.)

Martini	15%	4cl	6.-
Porto	19%	4cl	6.-
Campari	23%	4cl	8.-
Kir	16%	1dl	6.-
Pastis 51	45%	4cl	6.-
Ricard	45%	4cl	6.-
Aperol	11%	4cl	6.-
Spritz	11%	1,5dl	9.-
San Bitter		1dl	5.-

Spiritueux (37.5% à 43% vol.)

Grappa	38%	4cl	9.-
Kirsch	37.5%	4cl	7.-
Rhum	40%	4cl	10.-
Whisky	40%	4cl	12.-
Cognac	40%	4cl	12.-
Vodka	40%	4cl	10.-
Poire William	37.5%	4cl	10.-
Gin	37.5%	4cl	8.-

Provenance des viandes et des poissons

Veau : CH

Bœuf : CH

Filet de loup : TR (élevage)

Filet de thon : PH (FAO 57 Océan Indien)

Saumon : NO (élevage)

Saumon fumé : NO (FAO 27)

Allergènes

G-contient du gluten

O-contient des œufs

L-contient du lactose

C-contient du céleri

P-contient du poisson

M-contient des mollusques

FC-contient des fruits à coque

Cr-contient des crustacés

Su-contient de anhydride sulfureux et sulfites

Mou-contient de la moutarde

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.

En cas d'allergie ou intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera.

TVA 7,7% incluse dans tous nos prix