RISTORANTE - PIZZERIA

chez Marino

toutes les saveurs de l'Italie

Benvenuti

Antipasti / Entrées

			Entrée	Plat
L	**Tricolore**	Mozzarella di bufala, tomates et roquette	17.–	23.–
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	20.–	27.–
L	**Carpaccio de bœuf**	Fines tranches de bœuf cru garnies de copeaux de parmesan, roquette et champignons	18.–	27.–
P	**Vitello tonnato**	Fines tranches de veau nappées de sauce au thon	19.–	27.–
M-Su	**Calamari in salsa piccante**	Calamars servis avec une sauce au vin blanc, tomate et piment	22.–	
M-P-Cr	**Fantasia di mare**	Salade de fruits de mer	19.–	28.–
Cr	**Gamberi aglio, olio e pepe**	Gambas servis avec ail, huile et piment	27.–	
	Insalata verde	Salade verte	7.–	
	Insalata mista	Salade mêlée	9.–	
L	**Insalata di rucola e parmigiano**	Salade de roquette avec copeaux de parmesan	12.–	
L-G	**Insalata delle Alpi**	Salade de chèvre chaud servie avec des fines tranches de jambon de Parme et croûtons	23.–	
O-P	**Insalata nizzarda**	Salade mêlée servie avec pommes de terre, œufs, thon, anchois	24.–	
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	24.–
G-L-O	**Penne alla carbonara**	Sauce crème, lardons et jaune d'œuf	23.–
G	**Penne all'arrabbiata**	Sauce tomate, piment et olives	21.–
G-Cr-Su	**Penne gamberi e zucchine**	Tomates fraîches, gambas et julienne de courgettes	28.–
G-L	**Penne alla carrettiera**	Sauce tomate, aubergines, courgettes et mozzarelle gratinée	26.–
G-L	**Penne alla siciliana**	Sauce tomate, aubergines et mozzarella gratinée	25.–
G-L-Cr-Su	**Penne ai gamberi**	Sauce tomate, crème et gambas	26.–
G-C	**Fettucine alla bolognese**	Sauce tomate et viande hachée	23.–
G-L-P-Su	**Fettucine al salmone**	Sauce tomate, crème et saumon fumé	28.–
G-Su-M	**Linguine alle vongole**	Vongole, ail et persil	29.–
G-Su-M-Cr	**Linguine allo scoglio**	Tomates fraîches et fruits de mer	30.–
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	24.–
G	**Spaghetti al pomodoro**	Sauce tomate et basilic	20.–
G-FC	**Spaghetti al pesto**	Sauce au basilic	24.–
G-L	**Tagliatelle alla ciociara**	Sauce tomate, crème, petits pois, jambon et champignons	25.–
G-L	**Gnocchi al gorgonzola**	Sauce crème et gorgonzola	24.–
G-L	**Gnocchi aurora**	Sauce crème tomate	24.–
G-L-C	**Lasagne**	Lasagne à la viande hachée de bœuf	25.–
G-L	**Fagottini**	Fagottini farcis à la ricotta et truffe blanche	28.–
G-L-C	**Tortellini «Grand-Mère»**	Tortellini à la viande avec crème, petits pois et jambon	25.–
G-L	**Ravioli della nonna**	Ravioli farcis aux épinards et ricotta servis au beurre et à la sauge	25.–

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	32.–

Carne / Viande

	Entrecôte alla griglia	Entrecôte grillée	40.–
L-Su	**Entrecôte al pepe**	Entrecôte au poivre concassé	43.–
O-G	**Finissima impanata**	Escalope de veau panée	42.–
L-Su-G	**Scaloppine al limone**	Escalopes de veau servies avec une sauce au citron	42.–
L	**Tagliata di manzo con rucola e parmigiano**	Tranches de faux- let de bœuf sur un lit de roquette et copeaux de parmesan	42.–
O-G-L	**Piccata milanese**	Escalopes de veau panées à l'œuf et au parmesan	42.–
	Tartara di manzo	Tartare de bœuf	42.–

Pesce / Poisson

M	**Calamari ai ferri**	Calamars grillés	30.–
M	**Calamari fritti**	Calamars frits	30.–
M	**Polpo ai ferri**	Poulpe grillé servi avec des pommes de terre écrasées	30.–
P-Su	**Branzino in umido con pomodorini**	Filet de loup servi avec câpres, olives et tomates fraîches	33.–
P	**Salmone alla griglia**	Saumon grillé	28.–
M-Su	**Cozze alla diavola**	Moules servies avec une sauce au vin blanc, tomate et piment	24.–
M-Su	**Cozze alla marinara**	Moules marinières	24.–

Les viandes et les poissons sont servis avec une garniture au choix comprise dans le prix :

pâtes, riz, légumes ou frites.

Pizze

G	**Focaccia**		9.–
G-L	**Margherita**	Sauce tomate. mozzarella, origan	16.–
G-L	**Tricolore**	Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, roquette, mozzarella di bufala	24.–
G-L	**Quattro formaggi**	Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan	23.–
G-L	**Prosciutto**	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit	19.–
G-L	**Funghi**	Sauce tomate, mozzarella, champignons	18.–
G-L	**Campagnola**	Sauce tomate, mozzarella, oignons, ail, tomates fraîches, basilic	21.–
G-L	**Prosciutto e funghi**	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons	21.–
G-L-O	**Capricciosa**	auce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf	22.–
G-L	**Quattro stagioni**	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives	23.–
G-L	**Parmigiana**	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, aubergines grillées, parmesan	24.–
G-L	**Calzone**	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts	22.–
G-L	**Parma**	Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme	25.–
G-L	**Italia**	Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, mozzarella di bufala, roquette, parmesan	29.–
G-L	**Calabrese**	Sauce tomate, mozzarella, salami piquant	24.–
G-L	**Bufalotta**	Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, salade de trévise et mozzarella di bufala	29.–
G-L	**Alpina**	Tomates cerises, mozzarella, roquette, fromage de chèvre et miel	25.–
G-L	**Paesana**	Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, ricotta, aubergines grillées	26.–
G-L	**Tirrenica**	Sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette, mozzarella di bufala, parmesan, huile aromatisée à la truffe	29.–
G-L	**Primavera**	Sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines grillées et poivrons	23.–
G-L-P	**Napoletana**	Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres	20.–
G-L-P	**Siciliana**	Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, champignons	22.–
G-L-P	**Scozzese**	Mozzarella, saumon fumé, ricotta et ciboulette	28.–
G-L-Cr-M	**Frutti di mare**	Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer, ail	25.–

Le jambon cuit est un jambon d'épaule

Dolci / Desserts

L	**Panna cotta**		9.–
L	**Mousse ai lamponi**	Mousse aux framboises	10.–
L-G-O	**Tiramisù**		10.–
	Ananas		10.–
G	**Pezzo di torta**	Part de gâteau	9.–
L	**Affogato al caffè**	2 boules de glace vanille servies avec du café espresso	10.–
	Colonnello	2 boules de sorbet au citron servies avec Vodka	13.–
	Pallina di gelato	Boule de glace	4.50
Su-O	**Zabaglione**	Sucre, marsala, vin blanc, œuf	13.–

Vins ouverts

Blanc	1dl	100cl
GENÈVE Chasselas AOC	5.–	50.–
LAZIO Frascati DOC	5.–	50.–
Rosé		
PROVENCE Rosé Côtes de Provence	5.–	50.–
PUGLIA Rosato del Salento IGP	5.–	50.–
Rouge		
GENÈVE Gamay AOC	5.–	50.–
ABRUZZO Montepulciano DOC	5.–	50.–
TOSCANA Chianti DOC	5.–	50.–
	1dl	75cl
PUGLIA Primitivo IGP Bio	7.–	49.–

Pots

Rosé	5dl
PUGLIA Primofiore rosato del Salento	25.–
PROVENCE .. Côtes de Provence AOC	25.–
Rouge	
ABRUZZO Montepulciano DOC	25.–
PUGLIA Primitivo del Salento IGT	25.–

Bouteilles Suisse

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

Bouteilles Italie

Blanc		75cl
FRIULI	Pinot Grigio DOC	45.–
Rouge		
VENETO		
Corvina IGT		45.–
Palazzo della Torre IGT Allegrini		55.–
Amarone De'Roari DOC Righetti		90.–
PUGLIA	Primitivo IGP Bio	49.–
ABRUZZO	Montepulciano DOC	42.–
SICILIA	La Segreta IGT	49.–
TOSCANA		
Rigoleto Montecucco DOC ColleMassari		49.–
ColleMassari Riserva Montecucco DOC		55.–
Chianti DOC		45.–
Brunello di Montalcino DOCG		90.–
Tignanello IGT Antinori		190.–

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
San Bitter	1dl	5.–

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	4.–
Infusion	4.–
Café	3.80
Espresso	3.80
Cappuccino	5.–
Renversé	5.–
Double espresso	5.–

Boissons alcoolisées

Bières (4.6% à 5% vol.)

Galopin	4.8%	2dl	4.50
Pression	4.8%	3dl	5.–
Canette	4.8%	5dl	7.–

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	9.–
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	7.–
Porto	19%	4cl	7.–
Campari	25%	4cl	9.–
Kir	16%	1dl	7.–
Pastis 51	45%	4cl	7.–
Ricard	45%	4cl	7.–
Aperol	11%	4cl	7.–
Spritz	11%	1,5dl	11.–

Spiritueux (37.5% à 43% vol.)

Grappa	38%	4cl	9.–
Kirsch	37.5%	4cl	7.–
Rhum	37.5%	4cl	10.–
Whisky	40%	4cl	12.–
Cognac	40%	4cl	12.–
Vodka	40%	4cl	10.–
Poire William	43%	4cl	10.–
Gin	37.5%	4cl	8.–

Provenance des viandes, des poissons et du pain

Veau : CH

Bœuf : CH

Filet de loup : TR (élevage)

Saumon fumé : NO (FAO 27)

Saumon : NO (élevage)

Pain : CH (élaboré par nos pizzaioli)

Allergènes

G - contient du gluten

L- contient du lactose

P- contient du poisson

FC- contient des fruits à coque

Su- contient de anhydride sulfureux et sulfites

O- contient des œufs

C- contient du céleri

M- contient des mollusques

Cr- contient des crustacés

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 8.1% incluse dans tous nos prix