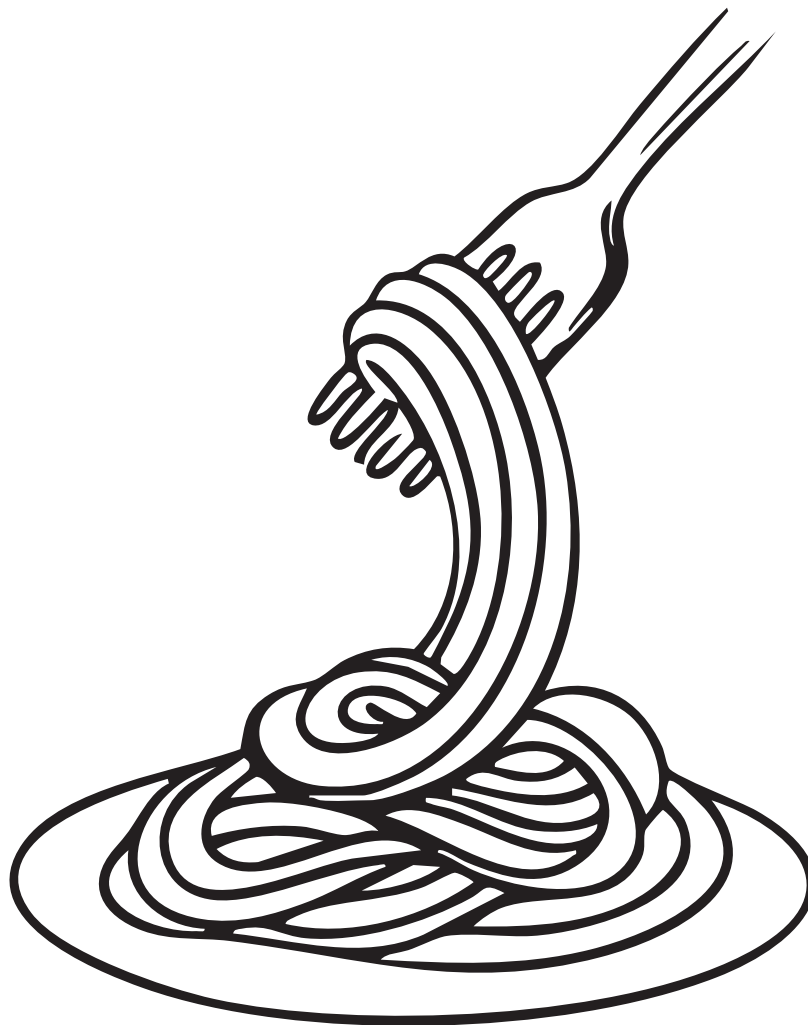






Informations sur les allergènes

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.
Pour toute information concernant les substances allergènes présentes dans nos préparations, merci de vous adresser à notre personnel.

Insalate

INSALATA VERDE

Salade verte iceberg

6.-

INSALATA MISTA

Salade mêlée, maïs, tomates cerises, pétales de Grana, courgettes et aubergines grillées

9.-

Bruschette

BRUSCHETTA CLASSICA (3 pièces)

Pain toasté, tomates cerises à l'ail et huile d'olive

10.-

BRUSCHETTA OIMA' (3 pièces)

Pain toasté, foie gras et oignons caramélisés

16.-

BRUSCHETTA TRICOLORE (3 pièces)

Pain toasté, mozzarella de bufala, friarielli napolitains, tomates séchées

14.-

BRUSCHETTA CAMPAGNOLA (3 pièces)

Pain toasté, stracciatella de bufala, jambon cru, artichaut

15.-

Antipasti freddi

INSALATA DI POLPO

26.-

Poulpe (100–120 g) tendre, délicatement cuit, assaisonné au citron frais, persil plat et huile d'olive extra vierge

VITELLO TONNATO

28.-

Vitello tonnato (100–120 g), fines tranches de veau, sauce traditionnelle au thon et câpres

CHEESECAKE DI TARTARE DI GAMBERO ROSSO

30.-

Tarallo croquant, ricotta parfumée au citron, tartare de crevettes rouges (80 g) finement coupées au couteau et micro-pousses

Antipasti Caldi

ARANCINI ALLA SICILIANA (3 pièces)

18.-

Arancini de riz à la «Sicilienne», farcis à la viande de bœuf, mozzarella, sauce tomate et mélange de légumes

BURRATINE IN CARROZZA

18.-

Burratine (2 pièces de 50 g), panées et frites, sauce tomate maison et huile parfumée au basilic

PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines à la parmigiana, sur crème de tomate et sauce parmesan

entrée	portion
19.-	28.-

Primi Piatti

SPAGHETTI ALLA NERANO

24.-

Spaghetti, fines rondelles de courgettes frites, crème légère au basilic et Parmigiano Reggiano affiné

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

25.-

Spaghetti, guanciale croustillant, crème onctueuse aux jaunes d'œufs et Pecorino Romano affiné, poivre noir fraîchement moulu

PACCHERI ALLA GENOVESE

28.-

Paccheri, bœuf longuement mijoté aux oignons fondants, jus réduit et touche de persil frais

RAVIOLO SALSICCIA E STRACCIATELLA

29.-

Ravioli maison farcis à la ricotta, saucisse, tomates cerises et stracciatella

TAGLIOLINI AL TARTUFO E GAMBERI

36.-

Pâtes fraîches maison, crevettes délicatement saisies, lamelles de truffe noire, jus léger au beurre

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

DEMI

ENTIER

Pâtes fraîches maison, homard délicatement poêlé, sauce légèrement tomatée et pointe de basilic frais

38.-

52.-

Secondi Piatti

TAGLIATA DI MANZO

42.-

Tagliata de bœuf (200gr.) grillé, servie avec roquette, tomates cerises, pétales de Grana, vinaigre balsamique, pommes de terre au four

vin rouge recommandé: Chianti Classico, Le Difese, Le Volte dell'Ornellaia

TARTARE DI MANZO

38.-

Tartare de boeuf (180gr.) méditerranéen avec câpres, oignons, olives, oignons caramélisés, pain focaccia et frites

vin rouge recommandé: Gemei, Barbera d'Alba, Pinot Noir

FILETTO MIGNON DI MAIALE

38.-

Filet de porc rôti (200 g), velouté de courgettes, pommes de terre rôties, caponata de légumes et chips croustillantes de courgettes

vin rouge recommandé: Chianti Classico, Pinot Noir

TARTARE DI SALMONE

36.-

Tartare de saumon (140 g), avocat, pain focaccia et chips de topinambour

vin rouge recommandé: Mare Chiaro – Greco

ASTICE GRATINATO

56.-

Homard (400 g) gratiné au four, croûte aromatique au romarin et provola fumée, pommes de terre au four, mayonnaise légèrement poivrée et caponata de légumes

vin rouge recommandé: Mare Chiaro

PROVENANCE

Bœuf : Suisse / Poulet : Suisse, Slovénie / Veau : Suisse / Porc : Suisse, Italie

Saumon : Alaska / Homard : Canada

Pizze Rosse

MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella et basilic Pomodoro, mozzarella e basilico	16.-
BUFALINA Sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	20.-
DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella et salami piquant Pomodoro, mozzarella e salame piccante	20.-
ROMANA Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	21.-
PROSCIUTTO Sauce tomate, mozzarella et jambon Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	19.-
INFERNO Sauce tomate, mozzarella, salami piquant et 'nduja calabrese Pomodoro, mozzarella, salame piccante e 'nduja calabrese	23.-
4 STAGIONI Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et olives Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive	23.-
NAPOLI Sauce tomate, mozzarella, câpres et anchois Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe	18.-
CALZONE Sauce tomate, mozzarella, salami piquant et champignons Pomodoro, mozzarella, salame piccante e funghi	24.-
AMALFI Sauce tomate, mozzarella et fruits de mer Pomodoro, mozzarella e frutti di mare	23.-
SICILIANA Sauce tomate, mozzarella, aubergines et basilic Pomodoro, mozzarella, melanzane e basilico	21.-

Notre pâte repose pendant au moins 48 heures. Elle contient moins de levure et est donc plus digeste.

Pizze Bianche

LA MORTAZZA Mozzarella, mortadella, brisures de pistaches et stracciatella Mozzarella, mortadella, granella di pistacchi e stracciatella	25.-
BURRATA Mozzarella, tomates cerises, roquette, burrata et pétales de Grana Mozzarella, pomodorini, rucola, burrata e scaglie di Grana	25.-
TARTUFONA Mozzarella, jambon cru, crème de truffe et éclats de truffe noire Mozzarella, prosciutto crudo, crema di tartufo e scaglie di tartufo nero	28.-
LE MONT-SUR-LAUSANNE Mozzarella, raclette, oignons, champignons, saucisse, bacon croustillant et basilic Mozzarella, formaggio raclette, cipolle, funghi, salsiccia, bacon croccante e basilico	28.-
SALSICCIA E FRIARIELLI Mozzarella, saucisse à rôtir et friarielli napolitains Mozzarella, salsiccia e friarielli	24.-
4 FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, pecorino et Grana Padano Mozzarella, gorgonzola, pecorino e Grana Padano	24.-
CREMA DI TARTUFO Mozzarella, jambon cuit et crème de truffe blanche Mozzarella, prosciutto cotto e crema di tartufo bianco	24.-
NORCINA Mozzarella, roquette, jambon cru de Norcia et pétales de Grana Mozzarella, rucola, prosciutto crudo di Norcia e scaglie di Grana	26.-
VEGETARIANA Mozzarella, aubergines, tomates cerises et champignons Mozzarella, melanzane, pomodorini e funghi	23.-
TONNO E CIPOLLE Mozzarella, thon, oignons et origan Mozzarella, tonno, cipolle e origano	21.-

Pizze Signature

WALTER	23.-
Sauce tomate, mozzarella, bacon croustillant, jambon et oignons Pomodoro, mozzarella, bacon croccante, prosciutto e cipolle	
ROBERTA	27.-
Mozzarella fior di latte, jambon cru, mozzarella di bufala campana, roquette et basilic Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana, rucola e basilico	
THIAGO	23.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons et œuf Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo	
ALEX	26.-
Sauce tomate, mozzarella, saucisse, 'nduja calabrese, olives taggiasche, gouttes de stracciatella et basilic Pomodoro, mozzarella, salsiccia, 'nduja calabrese, olive taggiasche, gocce di stracciatella e basilico	
RAUL	25.-
Sauce tomate, mozzarella, bolets, saucisse de porc, olives taggiasche, oignons caramélisés et basilic Pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, olive taggiasche, cipolle caramellates et basilico	
MEDITERRANEA SEGRETA	28.-
Tomate San Marzano, tomates jaunes du Vésuve, tomates cerises, burrata, anchois, câpres et origan Pomodoro San Marzano, pomodorino giallo del Vesuvio, pomodorini, burrata, acciughe, capperi et origano	
FOLLIA	26.-
Sauce tomate, stracciatella, olives, anchois, oignons caramélisés et germes d'oignon Pomodoro, stracciatella, olive, acciughe, cipolle caramellates et germogli di cipolla	
VESUVIO	26.-
Sauce tomate, mozzarella, friarielli, 'nduja calabrese, tomates séchées et gouttes de stracciatella Pomodoro, mozzarella, friarielli, 'nduja calabrese, pomodori secchi e gocce di stracciatella	
MARE PREZIOSO	32.-
Mozzarella, tartare de crevette rouge, stracciatella pugliese, tomates cerises jaunes, citron vert, caviar et poudre d'olives noires Mozzarella, tartare de gambero rosso, stracciatella pugliese, pomodorino giallo, lime, caviale et poudre d'olive nere	
MANZO REALE	32.-
Tomate San Marzano, parmesan, tartare de bœuf, oignons caramélisés, stracciatella et germes d'oignon Pomodoro San Marzano, Parmigiano, tartare di manzo, cipolle caramellates, stracciatella et germogli di cipolla	

Per i Bambini

PENNE AL POMODORO

Penne à la sauce tomate

12.-

PROSCIUTTO E PATATINE

Jambon cuit avec frites

12.-

COTOLETTA E PATATINE

Escalope de poulet panée avec frites

18.-

BABY MARGHERITA

Pizza avec sauce tomate et mozzarella

12.-

BABY PROSCIUTTO

Pizza avec sauce tomate, mozzarella et jambon cuit

14.-

BABY ROMANA

Pizza avec sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons

15.-

Dolci

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO 14.-

Moelleux au chocolat au cœur fondant, servi avec une boule de glace à la vanille (10 min d'attente)

TIRAMISU' CLASSICO 9.-

Tiramisù maison traditionnel au café

CANNOLO SICILIANO 12.-

Cannolo à la ricotta sucrée, pistaches hachées et topping au chocolat

MILLEFOGLIE AL CARMELLO 12.-

Millefeuille au caramel salé, servi avec une boule de glace vanille

BABA' AL LIMONCELLO 12.-

Babà au limoncello, crème chantilly

SCAZZUOPPOLI ALLA NUTELLA 16.-

Mini beignets de pizza frits au Nutella

BOULE DE GLACE 5.-

Plusieurs parfums, glace artisanale

