

Antipasti

INSALATA VERDE

Salade verte iceberg

6.-

INSALATA MISTA

Salade mêlée, mais, tomates cerise, pétales de Grana, courgettes et aubergines grillées

9.-

BRUSCHETTA CLASSICA (3 pièces)

Pain toasté, tomates cerise 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 napolitain, tomate séchée

14.-

BRUSCHETTA CAMPAGNOLA (3 pièces)

Pain toasté, stracciatella de bufala, speck, artichaut

15.-

ARANCINI ALLA SICILIANA (3 pièces)

Arancini de riz à la "Sicilienne" farcies de viande de boeuf, mozzarella, sauce tomate et mélange de légumes

15.-

entrée portion

PARMIGIANA DI MELANZANE

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

16.- 28.-

INSALATA DI POLPO

Salade de poulpe, citron et persil

25.-

BURRATINE IN CARROZZA

Burratine (2 pièces de 50gr.) panées et frites avec sauce tomate et huile au basilic

16.-

MONTANARA

Mini Pizza frite, sauce tomate, huile d'olive evo, parmesan, basilic

18.-

Primi Piatti

PACCHERI POMODORO E BURRATA 22.-

Paccheri à la sauce tomate San Marzano, burrata et basilic

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 25.-

Spaghetti à la carbonara avec guanciale croustillant, jaune d'oeuf et pecorino

SPAGHETTI ALLA NERANO 26.-

Spaghetti aux courgettes frites, crème de basilic et parmesan

TAGLIATELLE PISELLI E SPECK 26.-

Tagliatelle maison aux petits pois, speck, crème de fromage, réduction de vin rouge

RAVIOLI AI FRUTTI DI MARE 30.-

Raviolis maison farcis de purée de pommes de terre, olives et câpres, aux fruits de mer et tomates cerises

TAGLIOLINO DI MARE CON GAMBERI 32.-

Tagliolini maison, beurre au citron et crevettes

Secondi Piatti

TAGLIATA DI MANZO

40.-

Tagliata de bœuf avec roquette, tomates cerises, pétales de Grana, vinaigre balsamique, pommes de terre au four

TARTARE DI MANZO

36.-

Tartare de bœuf 180g, tomates séchées, pignons de pin, câpres, roquette et grappa barricadée, pain focaccia et frites

TARTARE DI SALMONE

36.-

Tartare de Saumon 140g, avec avocado, toasts et chips de topinambour

POLPO

42.-

Tentacules de Poulpe frite sur mousse de pommes de terre au safran, friarielli et chips de topinambour

ORATA IN CROSTA

40.-

Dorade en croûte de pain panko, pommes de terre au four et mélange de légumes

PROVENANCE

BŒUF: SUISSE

POULET: SUISSE, Slovénie

VEAU: SUISSE

PORC: SUISSE, Italie

Agneau: Nouvelle-Zélande

PROVENANCE

SAUMON: ALASKA

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, salami piquant
Pomodoro, mozzarella e salame piccante

20.-

ROMANA

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

21.-

PROSCIUTTO

Sauce tomate, mozzarella, jambon
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

19.-

CALABRESE

Sauce tomate, mozzarella, nduja calabrese
Pomodoro, mozzarella, nduja calabrese

22.-

4 STAGIONI

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive

23.-

NAPOLI

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois
Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe

18.-

CALZONE

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, champignons
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e funghi

24.-

AMALFI

Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare

23.-

SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, aubergines, basilic
Mozzarella, pomodoro, melanzane e basilico

21.-

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

Pizze Bianche

OI MA' 28.-

Mozzarella, épinards, foie gras et oignons caramélisés
Mozzarella, spinaci, foie gras e cipolle caramellate

4 FORMAGGI 24.-

Mozzarella, gorgonzola, pecorino et Grana Padano
Mozzarella, gorgonzola, pecorino e Grana Padano

CREMA DI TARTUFO 24.-

Mozzarella, jambon cuit & crème de truffe blanche
Mozzarella, prosciutto cotto e crema di tartufo bianco

VEGETARIANA 23.-

Mozzarella et légumes
Mozzarella e verdure grigliate

BURRATA 25.-

Mozzarella, tomates cerise, roquette, burratina & pétales de Grana
Mozzarella, pomodorini, rucola, burratina e scaglie di Grana

NORCINA 26.-

Mozzarella, roquette, jambon cru de Norcia et pétales de Grana
Mozzarella, rucola, prosciutto crudo di Norcia et scaglie di Grana

TONNO E CIPOLLE 21.-

Mozzarella, thon, oignons et origan
Mozzarella, tonno, cipolle e origano

SALSICCIA E FRIARIELLI 24.-

Mozzarella, saucisse à rôti et friarielli napolitains
Mozzarella, salsiccia e friarielli

LA MORTAZZA 25.-

Mozzarella, mortadella, brisures de pistaches et stracciata
Mozzarella, mortadella, granella di pistacchi e stracciata

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

Per i Bambini

GNOCCHI AL POMODORO Gnocchi 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 e 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.-
CHEESE BURGER Pain maison, burger de bœuf, fromage, tomate, ketchup, frites Pane maison, burger di manzo, formaggio, pomodoro, ketchup, patatine fritte	17.-

Dolci

BOULE DE GLACE

Plusieurs parfums, glace artisanale

5.-

TIRAMISU' CLASSICO

Tiramisù maison traditionnel au café

9.-

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO new

Cheesecake aux fruits rouges

10.-

CANNOLO SICILIANO new

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

12.-

MILLEFOGLIE AL CARAMELLO

Millefeuille au caramel salé avec boule de glace vanille

12.-

BABA' AL LIMONCELLO

Baba au limoncello avec creme chantilly

12.-

SCAZZUOPPOLI ALLA NUTELLA

Mini Beignets de pizza frits au nutella

16.-