N O T R E C A R T E
D E S M E T S

Ristorante

Pizzeria

AU PREMIER ÉTAGE

Il vero gusto italiano

Meglio murí sazio ca campà digiuno.

"Il vaut mieux mourir rassasié que vivre à jeun."
(Dicton napolitain)

BUON APPETITO !

Nous vous souhaitons un bon appétit et espérons que vous serez transportés en Italie à travers nos plats!

Si vous avez une question, nos collaborateurs vous donnerons volontiers des informations concernant sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

N'hésitez pas, nous vous renseignons avec plaisir!

Maurizio *Silvia* *Luigi*

Seby *Daniel's* *Roberta*

Roby *Arturo*

ANTIPASTI

NOS ENTRÉES

Insalata verde | 6 CHF

Salade verte

Insalata mista | 9 CHF

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

Bruschette | 12 CHF

Bruschettes toastées garnies de
tomates en dès, ail et huile d'olive

Parmigiana di melanzane | 16 CHF

"Milllefeuille" d'aubergines,
sauce tomate et mozzarella

Polpo | 22 CHF

Salade de poulpe, pommes de terre, tomates
cerise et olives
chips de pain à l' ail

Mortadella in carrozza | 19 CHF

Mortadella et scamorza panée, noisettes,
coulis de pistache et tapenade d'olives

Tagliere di salumi e formaggi

Plateau de charcuterie et
fromages italiens

1 pers. - 18 CHF
2 pers. - 35 CHF
3 pers. - 49 CHF

APERITIVI

NOS APÉRITIFS

Prosecco DOC Treviso	7 CHF
Apérol Spritz - Apérol, prosecco et soda	9 CHF
Spritz sans alcool - Crodino et limonade	7 CHF
Hugo - Sirop de sureau, prosecco, menthe fraîche et lime	9 CHF
Gin Tonic - Gin, tonic & poivre	12 CHF
Kir - Crème de cassis et vin blanc	7 CHF
Martini blanc - rouge - rosé	6 CHF
Bière pression - Peroni 25cl / 50cl	4 / 8 CHF
San Bitter, Crodino, Campari Soda	5 CHF

PRIMI PIATTI

Paccheri* al pomodoro, burratina e basilico | 19 CHF

Paccheri* à la sauce tomate, burratina & basilic

Tornarelli dello chef | 26 CHF

Tornarelli avec brocolis, emmental et pancetta croustillante

Ravioloni Donna Silvia | 29 CHF

Ravioloni maison farçis à la ricotta,
sauce au safran et citron avec crevettes et asperges de mer

Carbonara a modo nostro | 23 CHF

Spaghetti maison à la Carbonara avec lardons, oignons et Pecorino

Tagliolini con salsiccia, tartufo e pomodorini gialli | 26 CHF

Tagliolini maison avec saucisse et senteurs de truffe,
crème de tomates cerise jeune

Risotto primavera | 26 CHF

Risotto avec crème de petits pois, stracciata de mozzarella et poireaux croustillants

PASTA FRESCA

PÂTES FRAÎCHES

Toutes nos pâtes fraiches sont préparées par notre staff sur place
sauf nos Paccheri (*)

SECONDI PIATTI

NOS VIANDES ET POISSONS

Tagliata di manzo | 39 CHF

Tagliata de boeuf, roquette, petites tomates et pétales de Grana
accompagnée de frites

Tartare di manzo | 35 CHF

Tartare de boeuf à la méditerranéenne - oignons, câpres, olives, tomates séchées
accompagné de toasts et frites

Filet mignon | 35 CHF

Filet mignon de porc avec coulis à l'orange et amandes torréfiées
accompagné de chips de patate douce et épinards

Tagliata di tonno | 39 CHF

Tagliata de thon rouge en croûte de graines de pavot et sésame
accompagné d'une sauce aigre-douce et mousse de pommes de terre et courgettes

Frittura di pesce | 34 CHF

Friture de calamars, crevettes, loup de mer et légumes
accompagné d'une mayonnaise au citron

PROVENANCE

Boeuf : Suisse
Porc : Suisse
Thon rouge : Océan Indien
Loup de mer : Océan Athlantique

PIZZE ROSSE

NOS PIZZAS AVEC SAUCE TOMATE

MARGHERITA | 16 CHF
pomodoro, mozzarella e basilico
sauce tomate, mozzarella et basilic

ROMANA | 20 CHF
pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi
sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons

BUFALINA | 21 CHF
pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
sauce tomate, mozzarella de bufflonne et basilic

NAPOLETANA | 18 CHF
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, aglio e origano
sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, ail et origan

PROSCIUTTO | 19 CHF
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
sauce tomate, mozzarella, jambon cuit

CAPRICCIOSA | 22 CHF
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons & carciofi
sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons & artichauts

CALABRESE | 21 CHF
pomodoro, mozzarella, nduja calabrese & basilico
sauce tomate, mozzarella, nduja calabrese & basilic

SICILIANA | 22 CHF
pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetti, pecorino siciliano
sauce tomate, mozzarella, aubergines, pecorino sicilien

CALZONE | 24 CHF
pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto cotto
sauce tomate, mozzarella, champignons et jambon cuit

CALZONE BELLA NAPOLI | 24 CHF
pomodoro, mozzarella, ricotta & salame piccante
sauce tomate, mozzarella, ricotta & salami piccant

DIAVOLA | 20 CHF
pomodoro, mozzarella & salame piccante
sauce tomate, mozzarella & salami piccant

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

PIZZE BIANCHE

NOS PIZZAS SANS SAUCE TOMATE

PORCINA | 26 CHF
mozzarella, crema tartufo bianca, salsiccia fresca e cornicione farcito alla crema di porcini
mozzarella, crème de truffe blanche, saucisse et croûte farcie à la crème de bolets

VEGETARIANA | 22 CHF
mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini e olio all' aglio
mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons tomates cerise et huile parfumée à l'ail

CREMA DI TARTUFO | 23 CHF
mozzarella, prosciutto cotto & crema di tartufo bianco
mozzarella, jambon cuit & crème de truffe blanche

CAPRESE CON BURRATINA | 25 CHF
mozzarella, pomodori freschi, rucola, burratina & scaglie di grana
mozzarella, tomates fraîches, roquette, burratina & pétales de grana

ITALIA | 25 CHF
mozzarella, rucola, prosciutto di Parma, scaglie di grana & pomodorini
mozzarella, roquette, jambon de Parme, pétales de grana et tomates fraîches

PARMA | 24 CHF
mozzarella, prosciutto di Parma & scaglie di grana
mozzarella, jambon de Parme et pétales de Grana Padano

TONNO E CIPOLLE | 22 CHF
mozzarella, tonno, cipolle & origano
mozzarella, thon, oignons & origan

MISS LAURA | 22 CHF
mozzarella, prosciutto cotto, mais & panna
mozzarella, jambon cuit, mais & crème fraîche

MEDITERRANEA | 21 CHF
mozzarella, salame piccante, carciofi & rucola
mozzarella, salami piccant, artichauts & roquette

TROPEA | 23 CHF
mozzarella, pancetta arrotolata, cipolle rosse e pomodori freschi
mozzarella, tranches de lard, oignons rouges de Tropea et tomates fraiches

4 FROMAGES | 23 CHF
mozzarella, gorgonzola, pecorino et Grana Padano

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

LE NOVITÀ

LES NOUVEAUTÉS

MARE D'ORO | 27 CHF
mozzarella, crema di pomodorini gialli, acciughe, nocciole e stracciata
mozzarella, crème de tomates cerise jaune, anchois, noisettes et stracciata

SAPORITA | 25 CHF
mozzarella, pesto di rucola piccante, pomodori secchi e pancetta
mozzarella, pesto de roquette pimentée, tomates séchées et pancetta

PROFUMO D' AUTUNNO | 27 CHF
crema di zucca, coppa, nocciole e bufala
crème de courge, coppa, noisettes et bufala

AMMORE | 25 CHF
mozzarella, crema di pistacchio, mortadella e burrata
mozzarella, crème de pistaches, mortadella et burrata

' MA CHE BONTÀ '| 25 CHF
mozzarella, pomodorini, salame e cornicione farcito alla ricotta
mozzarella, tomates cerise, salami, et croûte farcie à la ricotta

SALSICCIA E FRIARIELLI | 24 CHF
mozzarella, salsiccia fresca e friarielli napoletani
mozzarella, saucisse à rôtir et friarielli napolitains

MAESTRO SEBASTIANO | 26 CHF
mozzarella, salsiccia, taleggio, olive taggiasche e basilico
mozzarella, saucisse, taleggio, olives taggiasche et basilic

LARDO E BASILICO | 24 CHF
mozzarella, lardo di Colonnata, basilico
mozzarella, lard de Colonnata, basilic

NONNA ROSA | 26 CHF
mozzarella, crema di rapa rossa, lardo di colonnata, stracciata e pepe rosa
mozzarella, crème de betterave, lard de colonnata, stracciata et poivre rose

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

SUPPLEMENTS PIZZA

SAUCE TOMATE	0 CHF
AIL	0 CHF
ORIGAN	0 CHF
BASILIC	1 CHF
CAPRES	2 CHF
ANCHOIS	3 CHF
THON	3 CHF
CREVETTES	5 CHF
CHAMPIGNONS	2 CHF
ARTICHAUTS	2 CHF
AUBERGINES	3 CHF
COURGETTES	3 CHF
MAIS	2 CHF
TOMATES CERISE	3 CHF
OIGNONS	2 CHF
ROQUETTE	3 CHF
DOUBLE MOZZARELLA	2 CHF
MOZZARELLA DI BUFALA	4 CHF
PECORINO	2 CHF
GRANAPADANO	3 CHF
RICOTTA	3 CHF
BURRATINA	5 CHF
GORGONZOLA	2 CHF
CREME	2 CHF
CREME DE TRUFFE BLANCHE	3 CHF
JAMBON CUIT	3 CHF
JAMBON DE PARME	5 CHF
PANCETTA	3 CHF
SALAMI PIQUANT	3 CHF
N'DUJA	3 CHF
OEUF	2 CHF

PER I NOSTRI PICCOLI

POUR LES PLUS PETITS

Baby Margherita | 10 CHF
Pizza Margherite ; mozzarella et sauce tomate

Baby Prosciutto | 12 CHF
Pizza Jambon ; mozzarella, sauce tomate et jambon cuit

Gnocchi al pomodoro | 10 CHF
Gnocchi à la sauce tomate

Cotto e patatine | 12 CHF
Jambon cuit et frites

Nuggets maison e patatine | 18 CHF
Nuggets de poulet maison avec frites

Scaloppina di pollo | 18 CHF
Escalope de poulet grillée à l' huile extra vierge et frites

FINO A 12 ANNI

Merci de noter que ces menus sont disponibles pour les enfants jusqu'à 12 ans

DOLCI

NOS DESSERTS

Tiramisù classico della casa | 9 CHF

Tiramisù classique de la maison

Panna cotta | 10 CHF

Panna cotta au thym et au citron avec gélatine à la framboise

Cheesecake alla fragola e menta | 12 CHF

Cheesecake à la fraise et menthe

Caffè gourmand | 14 CHF

Dégustation de 4 petits desserts accompagnée d' un café

Pizza Tiramisu' | 15 CHF

Pizza au tiramisu'

Pizza alla nutella e noccioline | 14 CHF

Pizza au nutella et brisures de noisettes

Pallina di gelato - Boule de glace | 3,80 CHF

vanille, chocolat, café, fiordilatte, noisette, citron, fraise, pistache
& fruits des bois

TUTTO FATTO IN CASA!

DU FAIT MAISON!

Tous nos desserts sont fait maison et préparés avec amour par notre équipe.

INSALATE

LES SALADES

LA MISTA | 17 CHF

Salade verte, mais, tomates, pétales de Grana, aubergines grillées, et croutons à l'ail

LA CESARINA | 24 CHF

Salade verte, escalope de poulet grillée, tomates cerise, oeufs durs, pétales de Grana Padano et croutons à l'ail

L'ITALIANA | 22 CHF

Salade verte, burratina, aubergines grillées, tomates cerise, olives, mais, pétales de Grana Padano et croutons à l'ail

LA NORVEGESE | 26 CHF

Salade verte, saumon poêlé, avocat, tomates cerise, oignons rouges, graines de sésames et croutons à l'ail

LA CATALANA | 24 CHF

Salade verte, roquette, crevettes sautées à l'ail, tomates cerise, olives, noix et croutons à l'ail

LA MEDITERRANEA | 22 CHF

Salade verte, thon, tomates séchées, oignons rouges, mais, olives et croutons à l'ail

NOS VINS

	1dl	50cl	75cl
BOLLICINE			
Prosecco DOC Treviso brut Glera - Veneto	7-		45-
Blanc de Blancs Millesimato DOC Ca' d'Or Riesling - Lombardia			59-
Franciacorta DOCG Cuvé Prestige Ca' del Bosco Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Blanc - Lombardia			95-
BIANCO			
Sensale Chardonnay - Sicilia (bio)	5,5-		41-
Bindo Malvasia bianca, Trebbiano, Chardonnay - Toscana			48-
Hautecour Chasselas - Mont sur Rolle	5,5-	27-	
ROSÉ			
Il Fiocco Negroamaro, Malvasia nera - Puglia	5,5-		41-
Charmeur Cinsault, Syrah, Grenache - Côte de Provance (Or 2020)			52-
L'Oisillon Gamay - Vaud	5,5-	27-	

NOS VINS

	1dl	50cl	75cl
ROSSO			
Reva - Barolo Nebbiolo -Piemonte			78-
Fiore - Barolo Nebbiolo - Piemonte			88-
Daprima Barbera d'Asti Barbera - Piemonte	6,5-		48-
Monte la Parte Amarone Rondinella, Molinara, Croatina, Corvinone, Oseleta, Corvina - Veneto			98-
Nicolis - Amarone Corvina, Rondinella - Veneto			78-
Gemei Corvina, Merlot, Cabernet Sauvignon			54-
Nicolis - Ripasso Superiore Corvina, Rondinella,Croatina, Molinara - Veneto			44-
Geografico Chianti Sangiovese, Canaiolo - Toscana			44-
Bosco del Grillo Governo Sangiovese, Merlot, Colorino,Cabernet - Toscana			39-
Sergardi - Achille Sangiovese - Toscana			45-
Poggio alle querce - Bolgheri superiore Cabernet Sauvignon, Merlot			78-
Molino Sant'Antimo - Brunello di Montalcino Sangiovese Grosso			85-

NOS VINS

	1dl	50cl	75cl
Ornellaia Bolgheri Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot - Toscana			320-
Tignanello Sangiovese, Cab. Sauvignon, Cab. Franc - Toscana			160-
Le Volte dell'Ornellaia Cab. Sauvignon, Merlot, Sangiovese - Toscana			58-
Sassicaia Cabernet sauvignon, Cabernet franc - Toscana			280-
Le Difese Cab. Sauvignon, Sangiovese - Toscana			48-
Vinosia - Taurasi Aglianico - Campania			65-
Lu Ruppaio Primitivo di Manduria - Puglia			48-
Tator Primitivo - Puglia			58-
Cantine De Falco Primitivo - Puglia	5,5-		41-
Senza Parole Primitivo amabile - Puglia		28-	
I Fiori Cannonau - Sardegna			46-
Baroncelli Cannonau - Sardegna		22-	
Lumà Nero d' Aavola - Sicilia			42-

BOISSONS

PANNA 50 CL	**5-**
PANNA 100 CL	**9-**
SAN PELLEGRINO 50 CL	**5-**
SAN PELLEGRINO 100 CL	**9-**
COCA 33 CL	**5-**
COCA ZÉRO 33 CL	**5-**
THÉ FROID PÊCHE 33 CL	**5-**
THÉ FROID CITRON 33 CL	**5-**
SPRITE 33 CL	**5-**
FANTA 33 CL	**5-**
CHINOTTO 20 CL	**5-**
RIVELLA ROUGE 33 CL	**5-**
LIMONADE 33 CL	**5-**
JUS DE POMME RAMSEIER 33 CL	**5-**
SCHEWEPPES TONIC 3 DL	**4-**
ROMANETTE 3 DL	**3.5-**
CRODINO 10 CL	**5-**
SAN-BITTER ROUGE 10 CL	**5-**
GRANINI - tomate,orange,coktail 20 CL	**4.5-**
SIROP	**1.5-**

BOISSONS

APERITIVI

KIR	**7-**
PASTIS 6 CL	**6-**
RICARD 6 CL	**6-**
MARTINI bianco,rosso,rosato 6 CL	**6-**
CAMPARI 6 CL	**7-**
APEROL SPRITZ	**9-**
SPRITZ SANS ALCOOL	**7-**
HUGO	**9-**
GIN TONIC	**12-**
AMARETTO SOUR	**14-**

BIRRE

PERONI NASTRO AZZURRO pression 25 CL	**4-**
PERONI NASTRO AZZURRO pression 50 CL	**8-**
PERONI NASTRO AZZURRO SANS ALCOOL 33 CL	**5-**
CARDINAL BLANCHE 33 CL	**5-**
BALADIN ISAAC blanche 33 CL	**9,5-**
BALADIN NORA bière épicée 33 CL	**9,5-**
BALADIN ROCK'N'ROLL american pale ale 33 CL	**10,5-**
BIÈRE DU GRANDS ST.BERNARD BLOU AMBRÉE CLAIRE 33 CL	**9-**

BOISSONS

CAFFETTERIA

ESPRESSO	**3-**
RISTRETTO	**3-**
CAFÉ	**3-**
DÉCA	**3,5-**
CAPPUCCINO	**4,5-**
LATTE MACCHIATO	**4,5-**
ESPRESSO MACCHIATO	**4-**
THÉ CHAUD	**4-**
CAFFÈ CORRETTO	**4-**
VERRE DE LAIT	**3,5-**

DIGESTIVI

LIMONCELLO	**6-**
MELONCELLO	**6-**
GRAPPA GIANNANDREA (barrique)	**8-**
GRAPPA NONINO Merlot	**9-**
GRAPPA BERTA Barolo (barrique)	**12-**
AMARO	**7-**
AMARETTO	**7-**
MIRABELLE, PRUNE, ABRICOT, POIRE	**8-**