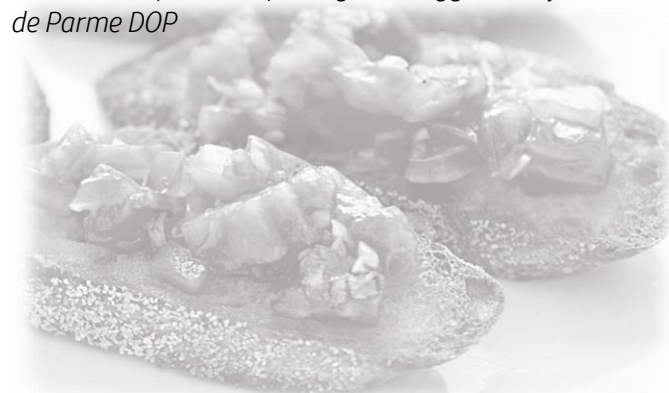


Aperitivi

	Vol%	Q.té	Fr.
<i>Martini Blanc / Rouge</i>	15 %	4 Cl.	7.20
<i>Suze</i>	20 %	4 Cl.	7.20
<i>Campari - Aperol</i>	23 %	4 Cl.	7.20
<i>Pastis 51 / Ricard</i>	45 %	4 Cl.	7.20
<i>Porto</i>	20 %	4 Cl.	7.20
<i>Absinthe</i>	53 %	4 Cl.	10.50
<i>Bitter S. Pellegrino – Crodino</i> (Sans Alcool)		25 Cl.	5.70
<i>Aperol ou Campari Spritz</i> Prosecco, (Aperol ou Campari) et une tranche d'orange		1 Dl.	10.00
<i>Campari Orange</i> Campari et jus d'Orange		1 Dl.	10.00
<i>Kir Vin Blanc</i> Pinot Grigio avec crème de cassis ou pêche ou abricot ou griotte		1 Dl.	6.70
<i>Kir Royal</i> Franciacorta Ca'del Bosco avec crème de cassis ou pêche ou abricot ou griotte		1 Dl.	14.80
<i>Flûte de Ca'del Bosco brut</i> Franciacorta Ca'del Bosco – méthode champenoise		1 Dl.	14.50

Bruschette e focacce

	Fr.
<i>Bruschette al pomodoro fresco</i> (3 Pièces) Délices de pain grillé à la tomate fraîche marinée à l'huile d'olive extra vierge, basilic et ail.	9.70 *
<i>Bruschette al pomodoro fresco</i> (5 Pièces) Pain grillé à la tomate fraîche marinée à l'huile d'olive, basilic et ail	14.80 *
<i>Focaccia al Rosmarino</i> Pâte à pizza au romarin, gros sel et huile d'olive extra vierge	10.50
<i>Focaccia al pomodoro fresco marinato</i> Pâte à pizza à la tomate fraîche marinée à l'ail, huile d'olive extra vierge, basilic frais et origan	13.50
<i>Focaccia al Prosciutto di Parma</i> Pâte à pizza à l'huile d'olive extra vierge et jambon de Parme 20 mois d'affinage	20.50
<i>Focaccia Italia</i> (conseillé Pour 2 Personnes) Idéale pour un apéro, double pâte à pizza à la mozzarella de bufflonne, roquette, tomates en dés marinées, copeaux de parmigiano Reggiano et jambon de Parme DOP	29.60 *



Menu Vegetariano

Hamburger di pomodoro e bufala Campana DOP
Tomate et mozzarella de bufflonne DOP façon
Hamburger à l'émulsion de basilic

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Paccheri alla Norma
Paccheri maison aux aubergines, tomates Pachino, ail
et chiffonnade de ricotta de brebis salée

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Crema Catalana
Maison

Prix : 50.00 Fr / Personne

Menu Lucania

Antipasto « Lucania »
Dégustation de charcuterie D.O.P, hors d'œuvre
et spécialités maison

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Fusilli Lucani al salmone e vodka
Fusilli typiques Lucani faits maison aux dés de saumon
frais flambé à la vodka et sa sauce Aurora

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Tiramisu
Maison

Prix : 55.00 Fr / Personne

Menu Toscana

Bruschette al pomodoro fresco marinato
Délices de pain grillé à la tomate fraîche marinée à
l'huile d'olive extra vierge, basilic et ail.

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Tagliata di manzo ai porcini
Faux filet de bœuf aux bolets
servi avec pommes de terre rôties aux herbes

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Panna cotta ai frutti rossi
Flan à la vanille au coulis de fruits rouges

Prix : 60.00 Fr / Personne

Menu Amalfi

Cocotte di calamaretti
Cocotte de calamars à l'ail, persil et tomates Pachino

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Gamberoni alla Diavola
Crevettes géantes d'Argentine poêles à l'ail, tomates
Pachino, persil et piment, servis avec spaghetti alla
chitarra maison

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Flûte al Limoncello
Sorbet citron et limoncello

Prix : 65.00 Fr / Personne



Per cominciare

	Fr.
Salade Verte du marché <i>vinaigrette italienne maison</i>	5.70 *
Salade mêlée (salade et crudités) <i>vinaigrette italienne maison</i>	7.70 *
Roquette et parmigiano Reggiano D.O.P. <i>vinaigrette italienne maison</i>	9.70 *
Carpaccio di pomodori e Bufala campana D.O.P. 14.50 <i>Carpaccio de tomates et mozzarella de bufflonne à la crème de basilic frais</i>	
Carpaccio di manzo tartufato 17.90 <i>Carpaccio de bœuf mariné, servi sur nid de roquette parsemé de parmigiano Reggiano et aromatisé à l'huile de truffe</i>	
Prosciutto di Parma D.O.P. 17.90 <i>Assiette de jambon de Parme de 20 mois d'affinage</i>	
Bresaola della Valtellina 18.90 <i>Assiette de bresaola de Valteline</i>	
Spadellato di vongole veraci 17.50 <i>Poêlée de vongoles façon Lucania servie avec crouton à l'ail</i>	
Zuppetta di calamaretti alla mediterranea 18.50 <i>Cocotte de calamars à l'ail, persil et tomates Pachino servie avec crouton à l'ail</i>	



Antipasti

	Fr.
Carpaccio di pomodori e Bufala campana D.O.P. 24.50 * <i>Carpaccio de tomates et mozzarella de bufflonne à la crème de basilic frais</i>	

NOTRE SPECIALITEE

Antipasto « Lucania »

Dégustation de charcuterie D.O.P, hors d'œuvre et spécialités maison

<i>Assiette pour 2 personnes</i>	25.60 Fr. *
<i>Assiette pour 4 personnes</i>	37.80 Fr. *

Carpaccio di manzo tartufato 29.90 * <i>Carpaccio de bœuf mariné, servi sur nid de roquette parsemé de parmigiano Reggiano et aromatisé à l'huile de truffe</i>	
Prosciutto di Parma D.O.P. 29.90 * <i>Assiette de jambon de Parme de 20 mois d'affinage</i>	
Antipasto vegetariano 31.00 * <i>Assiette végétarien composée de légumes frais de saison grillés et mozzarella de bufflonne D.O.P. à l'émulsion de basilic servi tiède</i>	
Bresaola della Valtellina 31.90 * <i>Assiette de bresaola de Valteline</i>	
Tagliere di salumi della casa 27.00 * <i>Assiette de charcuterie maison</i>	

Pasta

Fr.

Spaghetti alla Napoletana 17.50 *
Spaghetti à la sauce tomate et basilic

Penne all'arrabiata 17.90 *
Penne à la sauce tomate, concassé de tomate fraîche, ail, piment et persil

Spaghetti alla Carbonara 23.00
Spaghetti à la pancetta, persil, œuf et parmigiano Reggiano

Spaghetti alle vongole veraci 28.50 *
Spaghetti aux vongoles, ail, persil et tomates Pachino

Lasagne all'Emiliana 26.60 *
Lasagne maison selon une recette traditionnelle d'Emilie-Romagne

NOS SPECIALITES

Paccheri come da mia nonna 29.50 *
Paccheri Napoletani maison aux boulettes de viande, ricotta de brebis salée râpée et émulsion de basilic.

Spaghetti alla chitarra al salmone e vodka 27.00 *
Spaghetti carrés faits maison aux dés de saumon frais flambé à la vodka et sa sauce Aurora

Ravioli al burro e salvia 26.60 *
Ravioli maison farcis à la ricotta et épinards, sautés au beurre aromatisé à la sauge

Ravioli al pomodoro fresco e basilico 27.50 *
Ravioli maison farcis à la ricotta et épinards, à la tomate fraîche, ail et basilic frais.

Tagliatelle ai porcini tartufate 28.60 *
Tagliatelle maison aux bolets, roquette, tomates Pachino, parmigiano Reggiano D.O.P. et aromatisées à la truffe

Paccheri Napoletani alla Norma 28.00 *
Paccheri Napoletani maison aux aubergines, tomates Pachino, ail et chiffonnade de ricotta de chèvre salée râpée

Gnocchi di patate al gorgonzola 28.00 *
Gnocchi de pommes de terre maison, sauce au gorgonzola, gratinés au parmigiano Reggiano

Gnocchi di patate alla crema di zafferano e prosciutto di Parma D.O.P. 29.50 *
Gnocchi de pommes de terre faits maison, à la crème de safran et jambon de Parme D.O.P.

Gnocchi di patate « Giro d'Italia » 32.20 *
Gnocchi de pommes de terre maison aux tomates Pachino, roquette, mozzarelline fior di latte, jambon de Parme D.O.P. copeaux de parmigiano Reggiano D.O.P. et huile aromatisée à la truffe blanche.

Fusilli Lucani con salsa allo scoglio 32.50 *
Fusilli typiques Lucani faits maison aux fruits de mer et coquillages

Risotti

	Fr.
Risotto alla Milanese (pour 2 personnes) Risotto « Carnaroli » au safran	51.00
Risotto ai porcini (pour 2 personnes) Risotto « Carnaroli » aux bolets	56.00
Risotto allo scoglio (pour 2 personnes) Risotto « Carnaroli » aux fruits de mer et coquillages	66.00

Pour des raisons de qualité tous nos risottos sont faits minute, temps d'attente minimum 20 minutes, merci pour votre compréhension.

Per i vostri bimbi

pour vos enfants (jusqu'à 12 ans)

	Fr.
Menu Arlecchino	15.50 *
<i>Pizza : Margherita ou Prosciutto ou Funghi</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Pasta : Penne à la crème ou boulettes de viande ou Napolitaine (tomate et basilic) ou beurre</i>	
<i>Et</i>	
<i>Une boule de glace aux choix de la carte</i>	
<i>Et</i>	
<i>Sirop 2 dl. (Menthe, grenadine, citron, orgeat)</i>	



Secondi

	Fr.
Filetto di salmone Norvegese alla griglia Filet de saumon frais de Norvège grillé	30.50 *
Gamberoni Argentini aglio, olio e peperoncino Crevettes géantes d'Argentine, ail, huile d'olive et piment	35.80 *
Scaloppine di vitello al limone o al marsala Escalopes de veau (ca 160 gr.) au citron ou marsala	35.80 *
Scaloppine di vitello ai porcini Escalopes de veau (ca 160 gr.) aux bolets	38.80 *
Scaloppine di vitello alla Milanese Escalopes de veau (ca 160 gr.) panées à la milanaise	40.00 *
Tagliata di manzo con rucola e parmigiano Faux filet de bœuf (ca 200 gr.) sur lit de rucola et garni de parmigiano Reggiano D.O.P.	41.90

Origine des Viandes : Veau/Bœuf : Suisse
Porc/volaille : Suisse
Charcuterie : Italie

Origine des Poissons : Saumon : Norvège
Crevettes : Argentine
Fruits de Mer : Italie / France

Tous nos poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture au choix comprise dans le prix : Légumes de saison ou spaghetti alla chitarra maison au beurre ou pommes de terre rôties aux herbes

Le nostre pizze « Classiche »

	Fr.
Margherita Tomate, mozzarella et origan	15.90 *
Napoletana Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan	17.90 *
Funghi Tomate, mozzarella, champignons frais, huile de basilic et origan	17.90 *
Prosciutto Tomate, mozzarella, jambon cuit et origan	21.00 *
Calabrese Tomate, mozzarella, salami calabraise, piment et origan	21.00 *
Siciliana Tomate, mozzarella, aubergine grillée, huile de basilic et origan	21.00 *
Prosciutto & Funghi Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais et origan	21.50 *
Tonnara Tomate, mozzarella, thon, oignons, olives et origan	22.00 *
Diavola Tomate, mozzarella, salami calabraise, piment, oignons, olives, poivrons et origan	23.00 *
Hawaiï Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas et origan	23.00 *
Amatriciana Tomate, mozzarella, oignon en julienne, pancetta et basilic	23.00 *

Quattro Formaggi Tomate, mozzarella, quatre sortes de fromages italiens et origan	23.00 *
Capricciosa Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf et origan	24.00 *
Ortolana Tomate, mozzarella, courgette, aubergine, artichauts, poivrons au four et origan	24.00 *
Calzone Mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf, origan et tomate crue	24.00 *
4 Stagioni Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, poivrons au four, artichauts, olives et origan	24.00 *

**VERA
PIZZA**



Napoletana

Nous ne faisons pas de pizzas à
partager



Le nostre Pizze S.T.G.

Nos pizzas STG prennent leur nom de la méthode de préparation traditionnelle Napolitaine, la pâte à pizza est préparée minimum 48 heures à l'avance, et des ingrédients DOP utilisés comme le Jambon de Parme 20 mois d'affinage, la mozzarella de bufflonne, le parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mois d'affinage et la tomate S. Marzano.

	Fr.
Bufalina S.T.G	22.50 *
<i>Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, tomates cerise et basilic frais</i>	
Norma S.T.G	27.00 *
<i>Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine et courgette grillées, ricotta fumée râpée et huile de basilic</i>	
Papillon S.T.G	27.60 *
<i>Crème de bolets, bolets, roquette, jambon de Parme 20 mois d'affinage et mozzarelline fior di Latte</i>	
Parma S.T.G	27.60 *
<i>Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, jambon de Parme 20 mois d'affinage, roquette, tomates cerise et mozzarelline fior di latte</i>	
Lucania S.T.G	27.60 *
<i>Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, salami calabraise, roquette, tomates cerise et mozzarelline fior di latte</i>	
Miss Italia S.T.G	28.60 *
<i>Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, jambon de Parme 20 mois d'affinage, roquette, tomates cerise,</i>	

mozzarelline fior di latte, parsemée de copeaux de parmigiano Reggiano 30 mois d'affinage et huile parfumée à la truffe.

Sophia Loren S.T.G	29.60 *
<i>Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, Bresaola de Valteline, roquette, tomates cerise, mozzarelline fior di latte, parsemée de copeaux de parmigiano Reggiano 30 mois d'affinage</i>	
Prada S.T.G	29.60 *
<i>Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine grillée, salami calabraise, tomates Pachino, émulsion de basilic frais, rucola et mozzarelline fior di latte</i>	
Petali del Pollino S.T.G	36.00 *
<i>Crème de bolets, jambon cuit, bolets poêlés, mozzarella de bufflonne aromatisée à l'huile parfumée à la truffe servis sur nid de roquette et tomates Pachino</i>	
Supplément ingrédients	dès 2.00

Dolci fatti in casa

	Fr.
Panna cotta ai frutti rossi	10.30
<i>Flan à la vanille maison au coulis de fruits rouges</i>	
Crema Catalana	11.50
<i>maison</i>	
Tiramisu	12.50 *
<i>maison</i>	
Café ou thé gourmand	14.80
<i>Composition de desserts maison, chocolat DAI DAI et un café ou thé</i>	



<i>Pizza alla nutella</i>	(pour 2 personnes)	22.50 *
<i>pizza au nutella</i>	(pour 4 personnes)	28.60 *

Gelati e semifreddi

	Fr.
<i>Pallina di gelato</i>	3.60
<i>Parfums : vanille, chocolat, fraise, yaourt</i>	
<i>Ciocolatini DAI DAI</i>	13.40 *
<i>Assiette de chocolats DAI DAI (par 5 pièces)</i>	
<i>Coppa al caffè</i>	13.60 *
<i>Coupe au café</i>	
<i>Coppa Spagnola</i>	13.60 *
<i>Coupe à la vanille et grillottes</i>	
<i>Coppa Stracciatella</i>	13.60 *
<i>Coupe à la vanille et pépites de chocolat</i>	
<i>Coppa Pistacchio</i>	13.60 *
<i>Coupe à la pistache</i>	
<i>Sorbetto al limone e limoncello</i>	13.30 *
<i>Sorbet au citron et Limoncello</i>	

Caffé, et thé

	Fr.
<i>Café, espresso, ristretto « Segafredo Zanetti »</i>	3.70
<i>Thé, tisanes, décaféiné</i>	3.90
<i>Renversé, cappuccino</i>	4.30
<i>Double espresso</i>	5.70
<i>Chocolat chaud</i>	4.30
<i>Caffé corretto (grappa ou sambuca)</i>	6.20

Digestivi

	Q.té	Vol %	Fr.
<i>Limoncello</i>	2 Cl.	28.0%	7.50
<i>Sambuca</i>	2 Cl.	40.0%	7.50
<i>Amaretto</i>	4 Cl.	28.0%	7.50
<i>Cognac Hennessy VS</i>	2 Cl.	40.0%	9.00
<i>Amaro Montenegro</i>	4 Cl.	23.0%	7.50
<i>Amaro Lucano</i>	4 Cl.	28.0%	7.50
<i>Williamine ou Apricotine</i>	4 Cl.	43.0%	8.50
<i>Moitié-Moitié</i>	4 Cl.	30.0%	12.00
<i>Rhum Bacardi (Blanc ou Brun)</i>	4 Cl.	37.5%	9.00
<i>Gin Gordon's</i>	4 Cl.	37.5%	9.00
<i>Wodka</i>	4 Cl.	37.5%	9.00
<i>Whisky Jameson</i>	4 Cl.	40.0%	10.00
<i>Whisky J. Walker Black</i>	4 Cl.	40.0%	12.50
<i>Whisky Macallan 12 Y</i>	4 Cl.	40.0%	15.00
<i>Tequila brune Sierra</i>	2 Cl.	38.0%	9.50
<i>Grappa Tradizionale</i>	2 Cl.	41.0%	9.50
<i>Grappa Lo Chardonnay</i>	2 Cl.	41.0%	10.50
<i>Grappa di Moscato</i>	2 Cl.	41.0%	10.50
<i>Grappa Barta Bric del Gain</i>	2 Cl.	41.0%	18.00

Birra alla spina

bière pression

		Fr.
Birra Moretti Baffo d'oro		
Originale ou Panaché	20 Cl	4.00
« « «	50 Cl	7.50



Birre in bottiglie

bières en bouteille

		Fr.
Birra Moretti ou Peroni Nastro Azzurro	33 Cl	5.20
Erdinger (bière blanche)	33 Cl	6.20
Warsteiner (sans alcool)	33 Cl	6.50

Bibite a prezzo moderato

boissons à prix modérés

		Fr.
Eau Plate	20 Cl	3.10
Jus de Grapefruit	20 Cl	3.70
Lait Froid / Chaud	20 Cl	3.70

Acque e minerali

eau et minérales

		Fr.
Acqua S. Pellegrino (Gaz)	50 Cl.	5.80
Acqua Panna (Plate)	50 Cl.	5.80
Coca Cola / Coca Zero	33 Cl.	5.10
Fanta – Sprite	33 Cl.	5.10
Ice Tea Lemon	25 Cl.	4.20
Jus de Pomme Ramseier	33 Cl.	5.10
Schweppes Tonic	20 Cl.	4.60
Michel Nectar d'orange	20 Cl.	4.10
Michel Jus de tomate	20 Cl.	4.10
Michel Jus d'ananas	20 Cl.	4.10
Sirup (Grenadine, orgeat, menthe ou citron)	30 Cl.	4.10



Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans le menu.
En cas d'allergie ou intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.