



BENVENUTI  
IN ITALIA



Nos mets, confectionnés comme à la "casa di mamma" ont cette alchimie unique, qui nous prend au cœur et nous réveille les papilles sur des goûts du terroir Italien. Autour d'un repas convivial, elle révèle avec émotion les vieilles histoires amicales et/ou familiales... Vous aussi, vous voulez être dans la confiance ? Bienvenues chez nous, vous êtes accueilli à l'italienne !

#### Nos valeurs

Appliqué et dynamique, notre team est à cheval sur des prestations tournées vers le client, desquelles nous sommes fiers.

C'est dans ce sens que le tenancier, Fittipaldi Giuseppe (gérant-associé), est à l'écoute, met en pratique et développe son expérience professionnelle.

#### Notre qualité

Soucieux d'une qualité de rigueur, et de la confiance que vous nous témoignez, nous

vous proposons des produits les plus frais possible. Dans ce contexte, et afin de vous garantir la typicité de nos mets, certains produits sont importés d'Italie, comme :



La mozzarella di bufala Campana D.O.P,

Le Parmigiano Reggiano de 30 mois d'affinage,



L'huile d'olive extra vierge de Toscane que vous aviez en



dégustation sur votre table,

Notre jambon de Parma de 18 mois d'affinage



Notre Bresaola Punta d'Anca IGP

Nos pâtes traditionnelles Rummo d'une très grande qualité produite depuis 1846 à côté de Naples



Et notre Farine à pizza Napolitaine Caputo produite depuis 1924 directement dans le port de Naples.

## APERITIVI

**MARTINI** - 15% Vol. 4 Cl. 7.40  
Blanc / Rouge

.....  
**SUZE** - 20% Vol. 4 Cl. 7.40

.....  
**PASTIS 51** - 45% Vol. 4 Cl. 7.40  
**RICARD**

.....  
**PORTO** 4 Cl. 7.40

.....  
**CAMPARI** - 23% Vol. 4 Cl. 7.40  
**APEROL**

.....  
**S. PELLEGRINO** 25 Cl. 5.90  
Sanbitter ou Crodino  
(sans alcool)

.....  
**KIR VIN BLANC** 1 Dl. 6.90  
Cassis, Pêche de vigne ou Abricot

**KIR ROYALE** 1 Dl. 15.20  
Cassis, Pêche de vigne ou Abricot  
et Franciacorta Ca'del Bosco Brut

.....  
**CA'DEL BOSCO** 1 Dl. 14.90  
Franciacorta Ca'del Bosco brut  
méthode champenoise

.....  
**CAMPARI ORANGE** 1 Dl. 10.30  
Campari et jus d'orange

.....  
**APEROL SPRITZ** 1 Dl. 10.30  
Aperol ou Campari et Prosecco

.....  
**GREEN SPRITZ** 1 Dl. 11.00  
P31, Prosecco, lime et menthe

.....  
**HUGO** 1 Dl. 10.00  
Prosecco, soda, sirop de fleurs  
de sureau et menthe

.....  
**NEGRONI** 6 Cl. 12.00  
Campari, Martini Rosso, Gin

## STUZZICHINO

**APERITIVO ITALIANO** 13.00  
Tocchetti de Parmigiano  
Reggiano, olives noires et rucola

.....  
**TAGLIERE DI SALUMI** 22.00  
Planchette de charcuterie mixte  
maison

.....  
**PANUOZZO** 14.00  
**AL POMODORO FRESCO**  
Pâte à pizza à la tomate fraîche  
marinée à l'ail, basilic frais, huile  
d'olive et origan

.....  
**PANUOZZO** 21.00  
**AL PROSCIUTTO DI PARMA**  
Pâte à pizza à huile d'olive et  
jambon de Parma

.....  
**PANUOZZO** 24.00  
**TRICOLORE**  
Pâte à pizza à la tomate fraîche  
marinée à l'ail, basilic frais, huile  
d'olive et origan, roquette,  
jambon de Parma et copeaux de  
Parmigiano Reggiano

## ANTIPASTI

**\*BRUSCHETTE** 10.00

Pain grillé à la tomate fraîche  
marinée et origan

.....

**\*CAPRESE DI BUFALA** 14.90

Tomate et mozzarella de  
bufflonne au basilic frais et huile  
d'olive extra vierge

.....

**\*CARPACCIO DI MANZO** 18.40

Carpaccio de bœuf mariné servi  
sur nid de roquette parsemé de  
parmigiano Reggiano et huile  
aromatisée à la Truffe

.....

**\*PROSCIUTTO DI PARMA** 18.40

Fines tranches de jambon de  
Parma DOP de 20 mois  
d'affinage

.....

**\*SPIEDINI DI CALAMARI** 18.00

Brochettes de calamars grillés au  
pain aromatisé et servies sur nid  
de roquettes et tomates Pachino

.....

## ANTIPASTO LUCANIA

**SPECIALITÀ**

Dégustation de charcuterie  
D.O.P et hors d'œuvres maison

**Assiette pour 2** 26.00

**Assiette pour 4** 45.00

.....

**\*CARPACCIO DI POLIPO** 19.00

Carpaccio de poulpe au jus de  
citron et huile d'olive extra  
vierge

.....

**\*IL VEGETARIANO** 26.00

Assiette de légumes frais grillés  
et une ½ mozzarella de  
bufflonne à l'émulsion de basilic

.....

**\*EN PLAT PRINCIPAL** + 6.00

## INSALATE E VERDURE

**INSALATA VERDE** 5.90

du marché, sauce maison

.....

**INSALATA MISTA** 7.90

du marché et crudités, sauce  
maison

.....

**\*INSALATA DI RUCOLA** 10.00

Roquette et Parmigiano  
Reggiano, vinaigrette maison

.....

**\*LA MEDITERRANEA** 15.00

Salade du marché, crudités,  
mozzarelline ciliegine, thon,  
tomates Pachino et sauce  
maison

## PASTE classique di casa RUMMO

### SPAGHETTI RUMMO

**ALLA NAPOLETANA** 18.00  
à la sauce tomate S. Marzano et basilic frais

**ALLA CARBONARA** 23.60  
A la Pancetta, persil, œuf et parmigiano Reggiano

**ALLE VONGOLE VERACI** 29.20  
à la sauce tomate et Basilic

### PENNE RUMMO

**ALL'ARRABIATA** 18.40  
à la sauce tomate, concassé de tomate grappe, ail, piment et persil.

**ALLE MELANZANE** 21.50  
aux aubergines, basilic. Ail, tomates Pachino gratines à la mozzarella de bufflonne



Anche senza  
Glutine e  
seulement pour  
les intolérants

+ 3.50



## PASTE fresche Farina del nostro sacco

### LASAGNE

**ALL'EMILIANA** 27.30  
Selon une recette traditionnelle d'Emilie - Romagne

### PACCHERI

**PARMA & PROVOLA** 28.70  
Jambon de Parma et Provola

**ALLA NORMA** 28.00  
aux aubergines, basilic. Ail, tomates Pachino et ricotta de brebis salée râpée

**ALLO SCOGLIO** 33.30  
aux fruits de mer et coquillages

**ALLE POLPETTINE** 30.30  
aux boulettes de viande, ricotta de brebis salée râpée et émulsion de basilic frais

### RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

**AL BURRO E SALVIA** 27.30  
Beurre et sauge

**AL POMODORO FRESCO** 28.20  
à la concassé de tomate grappe,

basilic frais et copeaux de parmigiano Reggiano

### TAGLIATELLE

**AI PORCINI** 29.30  
aux bolets, roquette, tomates Pachino, copeaux de parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la Truffe

**AL SALMONE FRESCO** 27.70  
aux dés de saumon frais, flambé à la vodka et sa sauce Aurora

### GNOCCHI DI PATATE

**AL GORGONZOLA** 28.70  
avec sa délicieuse sauce au gorgonzola gratinés

**ALLO ZAFFERANO** 30.30  
sauce au safran et jambon de Parma

**« GIRO D'ITALIA »** 33.00  
aux tomates Pachino, roquette, mozzarelline fior di latte, jambon de Parma, copeaux de parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la truffe

**SPECIALITÀ**

Nos pâtes fraîches sont faites maison avec de la farine de blé dur, des œufs pasteurisés et beaucoup d'amour...

## RISOTTI

solo Carnaroli e solo per 2

<b>AI PORCINI</b>	57.40
aux bolets	
<b>ALLO SCOGLIO</b>	67.60
aux fruits de mer et coquillages	

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

## PER I BIMBI

*Jusqu'à 10 ANS !*

<b>MENU ARLECCHINO</b>	15.90
Pizza ou pâtes aux choix	
1 sirop de 2 dl	
1 boule de glace aux choix	

### PIZZA

Margherita ou Funghi  
ou Prosciutto

### PENNE RUMMO

Tomate ou boulette de viande  
ou crème et jambon

## SECONDI

### DI PESCE (Poisson)

<b>SALMONE GRIGLIATO</b>	31.30
Filet de saumon de Norvege grillé, sauce Salmoriglio	
<b>GAMBERONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b>	36.70
Crevettes géantes d'Argentine à l'ail, huile d'olive extra vierge et piment frais	

#### ORIGINE DE NOS POISSONS :

SAUMON :	Norvège – Ecosse
CREVETTES :	Argentine
FRUITS DE MER :	Italie / France

#### CONTORNI / GARNITURES :

Tous nos poissons et viandes sont  
servis avec une garniture au choix  
incluse dans le prix :

- Pommes de terre aux herbes
- Légumes frais grillés
- Chitarrini maison au beurre
- Salade du marché

Garniture supplémentaire + 6.00

## SECONDI

### DI CARNE (Viande)

#### NOCE DI VITELLO

(Escalope de noix de veau ca 160 gr.)

<b>AL LIMONE</b>	37.00
au citron frais	
<b>AL MARSALA</b>	37.00
au vin doux Marsala	
<b>MILANESE</b>	41.00
panées à la Milanaise	

#### MANZO

(Faux Filet de bœuf ca 200 gr.)

#### TAGLIATA RUCOLA E

<b>PARMIGIANO REGGIANO</b>	43.00
grillé sur lit de roquette et parmigiano Reggiano	

<b>AI PORCINI</b>	46.00
sauce aux bolets	

#### ORIGINE DE NOS VIANDES :

VEAU / BOEUF :	CH – OLAN - PAR.
PORC / VOLAILLE :	CH
CHARCUTERIE :	ITALIE

## PIZZE

*Le classique*

# VERA PIZZA



## Napoletana

*Notre pâte à pizza avant de dorer  
au four repose minimum 48 heures.  
C'est ce temps de repos qui la rend  
si légère dont facile à digérer.*

<b>MARGHERITA</b>	16.30	<b>4 FORMAGGI</b>	23.60
Tomate, mozzarella et origan		Tomate, mozzarella, 4 fromages italiens et origan	
<b>NAPOLETANA</b>	18.40	<b>HAWAÏ</b>	23.60
Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan		Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas et origan	
<b>FUNGHI</b>	18.40	<b>AMATRICIANA</b>	23.60
Tomate, mozzarella, champignons frais et basilic		Tomate, mozzarella, pancetta, oignons et basilic	
<b>PROSCIUTTO</b>	21.60	<b>CAPRICCIOSA</b>	24.60
Tomate, mozzarella, jambon cuit et origan		Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, œuf et origan	
<b>CALABRESE</b>	21.60	<b>ORTOLANA</b>	24.60
Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise piquant et origan		Tomate, mozzarella, aubergine, courgette, artichauts, poivrons au four et origan	
<b>SICILIANA</b>	21.60	<b>CALZONE</b>	24.60
Tomate, mozzarella, aubergine grillée et basilic		Mozzarella, jambon cuit, champignons frais, œuf, tomate crue et origan	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	22.10	<b>4 STAGIONI</b>	24.60
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais et origan		Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, poivrons au four, artichauts et origan	
<b>TONNARA</b>	22.60	<b>CARBONARA</b>	24.60
Tomate, mozzarella, oignon, thon, olives et origan		Mozzarella, pancetta, œuf, ricotta de brebis râpée et poivre	
<b>DIAVOLA</b>	23.60		
Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise piquant, oignon, poivrons au four, olives et origan			

*Partager une pizza ? désolé mais nous ne faisons pas !*

# PIZZE

Le S.T.G.



*Nos pizzas STG prennent leur nom de la méthode de préparation traditionnelle Napolitaine, et des ingrédients DOP utilisés comme le jambon de Parme 20 mois d'affinage, la mozzarella de bufflonne, le parmigiano Reggiano de 30 mois d'affinage et la tomate S. Marzano*

## **BUFALINA S.T.G.** 23.10

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, tomates Pachino et basilic frais

## **LUCANIA S.T.G.** 28.30

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, salami piquant Calabrese, tomates Pachino et mozzarelline fior di latte

## **NORMA S.T.G.** 27.70

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine et courgette grillées, ricotta de brebis râpée, tomates Pachino et basilic frais

## **PAPILLON S.T.G.** 28.30

Crème de bolets, mozzarella de bufflonne, bolets, roquette, jambon de Parma et mozzarelline fior di latte

## **PARMA S.T.G.** 28.30

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, jambon de Parma, tomates Pachino et mozzarelline fior di latte

## **MISS ITALIA S.T.G.** 29.30

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, jambon de Parma, tomates Pachino, copeaux de parmigiano

Reggiano, mozzarelline fior di latte et huile aromatisé à la Truffe

## **SOPHIA LOREN S.T.G.** 30.40

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, bresaola de Valteline, tomates Pachino, copeaux de parmigiano Reggiano et mozzarelline fior di latte

## **PRADA S.T.G.** 30.40

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine grillée, salami piquant Calabrese, roquette, tomates Pachino, émulsion de basilic frais et mozzarelline fior di latte

## **PETALI DEL POLLINO** 36.90

**S.T.G.**  
crème de bolets, jambon cuit, bolets, mozzarella de bufflonne, copeaux de parmigiano Reggiano, huile aromatisée à la truffe servis sur nid de roquette et tomates Pachino

**Tous suppléments** Dés 2.00  
**d'ingrédients :**

*Partager une pizza ? désolé mais nous ne faisons pas !*

**PIZZA  
BURGER**  
Italian style



- CAPRI** 29.00  
avec tomates en rondelles,  
mozzarella de bufflonne, crème  
de basilic et servi avec pommes  
de terre sautés au thym
- MILANO** 40.00  
avec tomates en rondelles,  
salade, sauce tartare, escalopes  
de veau panées à la milanaise (ca  
160 gr.) et servi avec pommes de  
terre sautés au thym
- TOSCANA** 45.00  
avec tagliata de faux filet de  
bœuf ca 200 gr., rucola,  
parmigiano Reggiano DOP et  
servi avec pommes de terre  
sautés au thym



**CAFFE**  
ou thé

- CAFFE** 3.80  
ou Espresso ou Ristretto
- THE** 4.00  
et tisanes
- CAFFE SENZA** 4.00  
décaféiné
- CAPPUCCINO** 4.50  
ou renversé
- DOPPIO ESPRESSO** 6.00  
double expresso
- CORRETTO** 6.50  
grappa ou Sambuca

**GRAPPE**

- NONINO**  
2 Cl – Vol. 41%
- La Tradizionale 10.00
  - La Chardonnay 11.00
  - La Moscato 11.00
- Berta*  
**DISTILLERIE** 18.00  
2 Cl – Vol. 41%  
Grappa di Moscato Barrique



**DIGESTIVI**

- LIMONCELLO** 8.00  
2 Cl – Vol. 28%
- SAMBUCA** 8.00  
2 Cl – Vol. 40%
- AMARI** 8.00  
Montenegro, Averna, Del Capo  
4 Cl – Vol. 23%
- AMARETTO DI SARONNO** 8.00  
4 Cl – Vol. 28%
- WILLIAMINE - APRICOTINE** 8.50  
4 Cl – Vol. 43%
- MOITIE-MOITIE** 12.00  
4 Cl – Vol. 30%
- COGNAC HENNESSY** 9.00  
2 Cl – Vol. 40%
- RHUM BACARDI (W&B)** 9.50  
4 Cl – Vol. 37.5%
- GIN GORDON'S** 9.50  
4 Cl – Vol. 37.5%
- VODKA** 9.50  
4 Cl – Vol. 37.5%
- WHISKY**  
4 Cl – Vol. 40%
- Ballantines 9.00
  - Jameson 11.00
  - J. Walker Black Label 13.00
  - Maccallan 12Y 16.00





## Birre

alla Spina - Pression

### MORETTI BAFFO D'ORO

Originale ou Panaché

Galopin	20 Cl.	4.10
Bière	30 Cl	5.60
Cannette	50 Cl	7.70

## Birre

In bottiglia - bouteilles

MORETTI	33 Cl.	5.60
NASTRO AZZURRO	33 Cl.	5.60
ERDINGER	33 Cl.	6.50
Bière blanche		
WARSTEINER	33 Cl.	6.50
Bière sans Alcool 0%		
CORONA	33 Cl.	7.00

## BOISSONS

à prix modérés

EAU PLATE	20 Cl.	3.50
JUS (Grapefruit)	20 Cl.	3.50
LAIT	20 Cl.	3.50
Froid ou chaud		

## DECLARATION

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

## MINERALI

Eaux et minérales

S. PELLEGRINO	50 Cl.	6.00
Gaz		
PANNA	50 Cl.	6.00
Plate		
COCA COLA	33 Cl.	5.30
Normale ou Zero		
FANTA - SPRITE	33 Cl.	5.30
NESTEA Lemon	33 Cl.	5.30
RAMSEIER	33 Cl.	5.30
Jus de Pomme Pétillant		
SCHWEPES	20Cl.	4.80
Tonic		
MICHEL		
Nectar Orange	20 Cl.	4.20
Jus de Tomate	20 Cl.	4.20
Jus d'Ananas	20 Cl.	4.20
SIRUP		
Grenadine, Fraise, Menthe, citron		
Enfants jusqu'à 10 ans	20 Cl.	<u>1 Gratuit</u>
Enfants jusqu'à 10 ans	20 Cl.	2.00
Adulte	50 Cl.	6.00
avec un eau plate PANNA		
CARAFE D'EAU		3.00

### Si rien à côté

le prix correspond aux frais de personnel ainsi qu'aux frais généraux