



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 équipe 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. 7.60
Blanc / Rouge

.....
SUZE - 20% Vol. 4 Cl. 7.60

.....
PASTIS 51 - 45% Vol. 4 Cl. 7.60
RICARD

.....
PORTO 4 Cl. 8.00

.....
CAMPARI - 23% Vol. 4 Cl. 7.60
APEROL

.....
S. PELLEGRINO 25 Cl. 6.10
Sanbitter ou Crodino
(sans alcool)

.....
KIR VIN BLANC 1 Dl. 7.20
Cassis, Pêche de vigne ou Abricot

KIR ROYALE 1 Dl. 17.50
Cassis, Pêche de vigne ou Abricot
et Franciacorta Ca'del Bosco Brut

.....
CA'DEL BOSCO 1 Dl. 17.00
Franciacorta Ca'del Bosco brut
méthode champenoise

.....
CAMPARI ORANGE 1 Dl. 12.00
Campari et jus d'orange

.....
APEROL SPRITZ 1 Dl. 12.00
Aperol ou Campari et Prosecco

.....
GREEN SPRITZ 1 Dl. 12.00
P31, Prosecco, lime et menthe

.....
HUGO 1 Dl. 12.00
Prosecco, soda, sirop de fleurs
de sureau et menthe

.....
NEGRONI 6 Cl. 15.00
Campari, Martini Rosso, Gin

STUZZICHINO

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

.....
TAGLIERE DI SALUMI 25.00
Planchette de charcuterie mixte
maison

.....
PANUOZZO 15.00
AL POMODORO FRESCO
Pâte à pizza à la tomate fraîche
marinée à l'ail, basilic frais, huile
d'olive et origan

.....
PANUOZZO 23.00
AL PROSCIUTTO DI PARMA
Pâte à pizza à huile d'olive et
jambon de Parma

.....
PANUOZZO 26.00
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** 11.00
Pain grillé à la tomate fraîche
marinée et origan

***CAPRESE DI BUFALA** 17.00
Tomate et mozzarella de
bufflonne au basilic frais et huile
d'olive extra vierge

***CARPACCIO DI MANZO** 20.00
Carpaccio de bœuf mariné servi
sur nid de roquette parsemé de
parmigiano Reggiano et huile
aromatisée à la Truffe

***PROSCIUTTO DI PARMA** 20.00
Fines tranches de jambon de
Parma DOP de 20 mois
d'affinage

***IMPEPATA DI COZZE** 16.00
Moules sautés à l'ail, beaucoup
de poivre de moulin et citron
frais

SPECIALITÀ

ANTIPASTO LUCANIA

Dégustation de charcuterie
D.O.P et hors d'œuvres maison
Assiette pour 2 29.00
Assiette pour 4 48.00

***IL VEGETARIANO** 27.00
Assiette de légumes frais grillés
et une ½ mozzarella de
bufflonne à l'émulsion de basilic

***PARMIGIANA DI
MELANZANE** 23.00
Lasagne d'aubergines à l'oeuf,
tomate, parmigiano Reggiano et
basilic frais, gratinées à la
Parmigiana

***EN PLAT PRINCIPAL** + 6.50

INSALATE E VERDURE

INSALATA VERDE 7.50
du marché, sauce maison

INSALATA MISTA 9.00
du marché et crudités, sauce
maison

***INSALATA DI RUCOLA** 11.00
Roquette et Parmigiano
Reggiano, vinaigrette maison

***LA MEDITERRANEA** 17.00
Salade du marché, crudités,
mozzarelline ciliegine, thon,
tomates Pachino et sauce
maison

PASTE classique

di casa RUMMO

SPAGHETTI RUMMO

ALLA NAPOLETANA 19.00
à la sauce tomate S. Marzano et basilic frais

ALLA CARBONARA 25.00
A la Pancetta, persil, œuf et parmigiano Reggiano

LINGUINE RUMMO

ALLE VONGOLE VERACI 31.50
aux vongoles fraîches d'Italie.

PENNE RUMMO

ALL'ARRABIATA 20.00
à la sauce tomate, concassé de tomate grappe, ail, piment et persil.

ALLE MELANZANE 23.50
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 29.00
Selon une recette traditionnelle d'Emilie - Romagne

PACCHERI

ALLA NORMA 28.50
aux aubergines, basilic. Ail, tomates Pachino et ricotta de brebis salée râpée

ALLA BOLOGNESE 29.50
E PROVOLA AFFUMICATA
a la Bolognese de bœuf gratiné à la provola fumée

ALLO SCOGLIO 35.00
aux fruits de mer et coquillages

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

AL BURRO E SALVIA 28.50
Beurre et sauge

AL POMODORO FRESCO 29.00
à la concassé de tomate grappe, basilic frais et copeaux de parmigiano Reggiano

TAGLIATELLE

AI PORCINI 31.00
aux bolets, roquette, tomates Pachino, copeaux de parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la Truffe

AL SALMONE FRESCO 30.00
aux dés de saumon frais, flambé à la vodka et sa sauce Aurora

GNOCCHI DI PATATE

AL GORGONZOLA 29.00
avec sa délicieuse sauce au gorgonzola gratinés

ALLO ZAFFERANO 31.00
sauce au safran et jambon de Parma

SPECIALITÀ

« **GIRO D'ITALIA** » 34.00
aux tomates Pachino, roquette, mozzarelline fior di latte, jambon de Parma, copeaux de parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la truffe

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

RISOTTI

Carnaroli e solo per 2

AI PORCINI 60.00
aux bolets

ALLO SCOGLIO 70.00
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 !

MENU ARLECCHINO 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

Sauce : tomate ou Bolognaise ou
crème et jambon

SECONDI

DI PESCE (Poisson)

SALMONE GRIGLIATO 31.00
Filet de saumon de Norvège
grillé, sauce Salmoriglio

**GAMBERONI AGLIO, OLIO E
PEPERONCINO** 39.50
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 allumettes
- Légumes frais grillés
- Chitarrini maison au beurre
- Saladine du marché

Garniture supplémentaire + 6.50

SECONDI

DI CARNE (Viande)

NOCE DI VITELLO
(Escalope de noix de veau ca 160 gr.)

AL LIMONE 42.00
au citron frais

AL MARSALA 42.00
au vin doux Marsala

MILANESE 45.00
panées à la Milanaise

MANZO

(Faux Filet de bœuf ca 200 gr.)

**TAGLIATA RUCOLA E
PARMIGIANO REGGIANO** 47.00
grillé sur lit de roquette et
parmigiano Reggiano

AI PORCINI 49.00
sauce aux bolets

ORIGINE DE NOS VIANDES :

VEAU : CH
BOEUF : CH – HOL.
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.*

MARGHERITA	17.00	4 FORMAGGI	22.50
Tomate, mozzarella et origan		Tomate, mozzarella, 4 fromages italiens et origan	
NAPOLETANA	19.50	HAWAÏ	24.00
Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan		Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas et origan	
FUNGHI	20.00	AMATRICIANA	24.50
Tomate, mozzarella, champignons frais et basilic		Tomate, mozzarella, pancetta, oignons et basilic	
PROSCIUTTO	23.00	CAPRICCIOSA	25.50
Tomate, mozzarella, jambon cuit et origan		Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, œuf et origan	
CALABRESE	23.00	ORTOLANA	25.50
Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise piquant et origan		Tomate, mozzarella, aubergine, courgette, artichauts, poivrons au four et origan	
SICILIANA	23.00	CALZONE	25.50
Tomate, mozzarella, aubergine grillée et basilic		Mozzarella, jambon cuit, champignons frais, œuf, tomate crue et origan	
PROSCIUTTO & FUNGHI	23.50	4 STAGIONI	25.50
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais et origan		Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, poivrons au four, artichauts et origan	
TONNARA	24.00	CARBONARA	24.50
Tomate, mozzarella, oignon, thon, olives et origan		Mozzarella, pancetta, œuf, ricotta de brebis râpée et poivre	
DIAVOLA	24.50		
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. 23.00

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

LUCANIA S.T.G. 28.00

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

NORMA S.T.G. 29.00

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

PAPILLON S.T.G. 29.00

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

PARMA S.T.G. 29.00

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

MISS ITALIA S.T.G. 31.00

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

PRADA S.T.G. 31.00

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

SOPHIA LOREN S.T.G. 34.00

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

SPECIALITÀ

PETALI DEL POLLINO S.T.G. 36.50

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 !

CAFFE

ou thé



CAFFE ou Espresso ou Ristretto	3.90
THE et tisanes	4.10
CAFFE SENZA décaféiné	4.50
CAPPUCCINO ou renversé	4.60
DOPPIO ESPRESSO double espresso	7.00
CORRETTO grappa ou Sambuca	7.00

GRAPPE

 **NONINO**

2 Cl – Vol. 41%	
- La Tradizionale	11.00
- La Chardonnay	12.00
- La Moscato	12.00

Berta

DISTILLERIE	19.00
2 Cl – Vol. 41%	
Grappa di Moscato Barrique	

DIGESTIVI

LIMONCELLO 2 Cl – Vol. 28%	9.00
SAMBUCA 2 Cl – Vol. 40%	9.00
AMARI Montenegro, Averna, Del Capo, Lucano 4 Cl – Vol. 23%	9.00
AMARETTO DI SARONNO 4 Cl – Vol. 28%	9.00
WILLIAMINE - APRICOTINE 4 Cl – Vol. 43%	9.50
MOITIE-MOITIE 4 Cl – Vol. 30%	13.00
COGNAC HENNESSY 2 Cl – Vol. 40%	12.00
RHUM BACARDI (W&B) 4 Cl – Vol. 37.5%	10.50
GIN GORDON'S 4 Cl – Vol. 37.5%	10.50
VODKA 4 Cl – Vol. 37.5%	10.50
WHISKY 4 Cl – Vol. 40%	
- Ballantines	10.00
- Jameson	12.00
- J. Walker Black Label	14.00
- Maccallan 12Y	19.00



Birre

alla Spina - Pression

MORETTI BAFFO D'ORO

Originale ou Panaché

Galopin	20 Cl.	4.50
Bière	30 Cl.	6.00
Cannette	50 Cl.	9.00

Birre

In bottiglia - bouteilles

MORETTI 33 Cl. 6.50

WARSTEINER 33 Cl. 7.50

Bière sans Alcool 0%



Birre Baladin

Artigianali - Artisanales

NAZIONALE 33 Cl. 9.00

Blonde 100% Italienne

ISAAC 33 Cl. 9.00

Blanche

IPPA 33 Cl. 9.50

IPA à l'italienne

SUPER BITTER 33 Cl. 9.50

Ambrée à l'italienne

BOISSONS

à prix modérés

EAU PLATE 20 Cl. 3.90

JUS (Grapefruit) 20 Cl. 3.90

LAIT 20 Cl. 3.90

Froid ou chaud

MINERALI

Eaux et minérales

S. PELLEGRINO 50 Cl. 6.50

Gaz

PANNA 50 Cl. 6.50

Plate

COCA COLA 33 Cl. 5.80

Normale ou Zero

FANTA - SPRITE 33 Cl. 5.80

NESTEA Lemon 33 Cl. 5.80

RAMSEIER 33 Cl. 5.80

Jus de Pomme Pétillant

SCHWEPES 20Cl. 5.50

Tonic

MICHEL

Nectar Orange 20 Cl. 4.50

Jus de Tomate 20 Cl. 4.50

Jus d'Ananas 20 Cl. 4.50

SIRUP

Grenadine, Fraise, Menthe, citron

Enfants jusqu'à 10 ans 20 Cl. **1 Gratuit**

Enfants jusqu'à 10 ans 20 Cl. 2.00

Adulte 50 Cl. 6.50

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

DECLARATION

Nous vous communiquons 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