



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 directement 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.

## LES APERITIFS

**MARTINI** - 15% Vol. 4 Cl. 7.80  
Blanc / Rouge

.....

**SUZE** - 20% Vol. 4 Cl. 7.80

.....

**PASTIS 51** - 45% Vol. 4 Cl. 7.80  
**RICARD**

.....

**PORTO** 4 Cl. 8.20

.....

**CAMPARI** - 23% Vol. 4 Cl. 7.80  
**APEROL**

.....

**S. PELLEGRINO** 25 Cl. 6.50  
Sanbitter ou Crodino  
(sans alcool)

.....

**KIR VIN BLANC** 1 Dl. 7.50  
Cassis, Pêche de vigne ou Abricot

.....

**KIR ROYALE** 1 Dl. 18.00  
Cassis, Pêche de vigne ou Abricot  
et Franciacorta Ca'del Bosco Brut

.....

**CA'DEL BOSCO** 1 Dl. 17.50  
Franciacorta Ca'del Bosco brut  
méthode champenoise

.....

**VIRGIN SPRITZ** 1 Dl. 10.00  
Sirop d'orange, jus de raisin et  
orange

.....

**APEROL SPRITZ** 1 Dl. 12.50  
Aperol ou Campari et Prosecco

.....

**MOJITO SPRITZ** 1 Dl. 12.50  
P31, Prosecco, lime et menthe

.....

**HUGO SPRITZ** 1 Dl. 12.50  
Prosecco, soda, sirop de fleurs  
de sureau et menthe

.....

**NEGRONI** 6 Cl. 15.50  
Campari, Martini Rosso, Gin

.....

## POUR COMMENCER

**FOCACCIA FRITTA** 14.00

**AL PARMIGIANO REGGIANO**

Pâte à pizza frite assaisonnée de  
parmigiano Reggiano râpée

.....

**FOCACCIA** 15.50

**AL POMODORO MARINATO**

Pâte à pizza à la tomate fraîche  
marinée à l'ail, basilic frais, huile  
d'olive et origan

.....

**FOCACCIA BELL'ITALIA** 27.00

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

.....

**'U CUPPTIELL FRITTO** 30.00

**ALLA NAPOLETANA**

Pâte à pizza frite avec  
assortiment de charcuterie mixte  
maison



LES   
SUGGESTIONS  
POUR LE  
DEJEUNEUR

*Le Menu du chef*

*« Pasta »*

*CHF 15.90*

*\*\*\*\*\**

*Le Menu du chef*

*« Carne o Pesce »*

*CHF 19.90*

*\*\*\*\*\**

*Le Menu Pizza*

*CHF 24.00*

*Jusqu'à 13h30*

Servis avec sa salade en entrée

Sauf les lundis, les week-ends et  
les jours fériés

LE MENU   
TRADITION

*Antipasto Lucania*

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

*\*\*\*\*\**

*Gnocchi di Patate Fatti à  
mano « Giro d'Italia »*

aux tomates Pachino, roquette,  
mozzarelline fior di latte, jambon  
de Parma, copeaux de  
parmigiano Reggiano et huile  
aromatisée à la truffe

*\*\*\*\*\**

*Tiramisu*

maison

*CHF 49.90*

LE MENU   
PERCHE

*Caprese di Bufala DOP*

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

*\*\*\*\*\**

*Filets de Perche  
d'Ailleurs sauce  
meunière citronnée*

Servis avec ses frites

*\*\*\*\*\**

*Sorbet au citron  
arrosé au limoncello*

*CHF 44.90*

*DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU MOIS*

## LES ENTREES

**INSALATA VERDE** 8.00  
du marché, sauce maison


.....  
**BUFALA CAMPANA DOP** 9.00  
Mozzarella de bufflone nature  
DOP (env. 125 gr)

.....  
**BRUSCHETTE LUCANIA** 12.00  
Pain grillé (4 pièces) à la tomate  
fraiche marinée à l'ail, basilic  
frais et origan


.....  
**CAPRESE DI BUFALA** 15.50  
Tomate et mozzarella de  
bufflone DOP au basilic frais et  
huile d'olive extra vierge

.....  
**PROSCIUTTO DI PARMA** 18.00  
Fines tranches de jambon de  
Parma DOP de 20 mois  
d'affinage

**LA MEDITERRANEA** 14.00  
Salade du marché, crudités,  
mozzarelline ciliegine, thon,  
tomates Pachino et sauce  
maison

.....  
**ANTIPASTO LUCANIA**   
Dégustation de charcuterie  
D.O.P et hors d'œuvres maison  
**Assiette pour 2** 30.00  
**Assiette pour 4** 50.00

.....  
**IL VEGETARIANO** 25.00  
Assiette de légumes frais grillés  
et une ½ mozzarella de  
bufflone à l'émulsion de basilic

.....  
**MILLEFOGLIE DI** 19.90  
**MELANZANE & BUFALA**  
**CAMPANA DOP**   
Millefeuilles d'aubergines  
gratinés avec tomate fraiche,  
mozzarella de bufflone et  
basilic frais

## PASTE classiche di casa RUMMO

### SPAGHETTI RUMMO



**AI POMODORINI** 21.00

#### DI PACHINO

Aux tomates Pachino, ail et basilic frais

.....

### PENNE RUMMO

**ALL'ARRABIATA** 21.00

à la sauce tomate S. Marzano, concassé de tomate grappe, ail, piment et persil.

.....

### LINGUINE RUMMO

**AI GAMBERONI** 33.00

Aux crevettes géantes d'Argentine légèrement relevés au piment frais

## PASTE fresche Farina del nostro sacco

### LASAGNE Classiche

**ALL'EMILIANA** 29.00

Selon une recette traditionnelle d'Emilie - Romagne

.....

### PACCHERI Al Dente!

**ALLA NORMA** 29.50

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

**ALLE ZUCCHINE** 31.50

#### & SALMONE AFFUMICATO

Aux courgettes, saumon fumé de Norvège et crème

.....

### RAVIOLI ALLA FIORENTINA

**AL BURRO E SALVIA** 26.70

Beurre et sauge

**AL POMODORO FRESCO** 28.70

à la concassé de tomate grappe, basilic frais et copeaux de parmigiano Reggiano

## TAGLIATELLE Classiche

**AI PORCINI** 32.00

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

**ALLA BOLOGNESE** 27.00

Sauce bolognaise classique (pur boeuf)

.....

### GNOCCHI DI PATATE

#### Fatti à mano

**AL GORGONZOLA** 30.00

avec sa délicieuse sauce au gorgonzola gratinés

**« GIRO D'ITALIA »** 35.00

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...*

## 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 jam



## SECONDI

### DI PESCE (Poisson)

#### FILETTI DI PERSICO 31.00

Filets de Perche d'Ailleurs sauce  
meunière citronnée

#### GAMBERONI AGLIO, OLIO E

#### PEPERONCINO 40.00

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  
PERCHE : Estonie / Russie

#### CONTORNI / GARNITURES :

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

- Pommes frites
- Légumes frais grillés
- Chitarrini maison au beurre
- Saladine du marché

Garniture supplémentaire + 7.00

## SECONDI

### DI CARNE (Viande)

#### NOCE DI VITELLO

(Escalope de noix de veau ca 180 gr.)

#### AL LIMONE 44.00

au citron frais

#### MILANESE 46.00

panées à la Milanaise

#### FILETTO DI MANZO

(Filet de bœuf ca 200 gr.)

#### ALLA GRIGLIA 49.00

Grillé aux herbes de saison

#### AI PORCINI 51.00

sauce aux bolets

#### TARTARE 34.00

#### DI MANZO

Tartare de bœuf à l'Italienne  
(ça 160 gr) servi avec pain grillé  
ses frites et sa salade

#### 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.*

<b>MARGHERITA</b>	17.50	<b>4 FORMAGGI</b>	22.50
Tomate, mozzarella et origan		Tomate, mozzarella, 4 fromages italiens et origan	
<b>NAPOLETANA</b>	19.60	<b>HAWAÏ</b>	24.00
Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan		Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas et origan	
<b>FUNGHI</b>	20.00	<b>AMATRICIANA</b>	24.50
Tomate, mozzarella, champignons frais et basilic		Tomate, mozzarella, pancetta, oignons et basilic	
<b>PROSCIUTTO</b>	23.00	<b>CAPRICCIOSA</b>	25.50
Tomate, mozzarella, jambon cuit et origan		Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, œuf et origan	
<b>CALABRESE</b>	24.00	<b>ORTOLANA</b>	25.50
Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise piquant et origan		Tomate, mozzarella, aubergine, courgette, artichauts, poivrons au four et origan	
<b>SICILIANA</b>	23.00	<b>CALZONE</b>	25.50
Tomate, mozzarella, aubergine grillée et basilic		Mozzarella, jambon cuit, champignons frais, œuf, tomate crue et origan	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	23.50	<b>4 STAGIONI</b>	25.50
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais et origan		Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, poivrons au four, artichauts et origan	
<b>TONNARA</b>	24.00	<b>NOSTROMO</b>	25.50
Tomate, mozzarella, oignon, thon, olives et origan		Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise et gorgonzola	
<b>DIAVOLA</b>	24.50		
Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise piquant, oignon, poivrons au four, olives et origan			



# 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.** 23.50

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

## **LUCANIA S.T.G.** 28.50

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

## **NORMA S.T.G.** 29.50

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

## **PARMA S.T.G.** 29.50

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

## **MISS ITALIA S.T.G.** 31.50

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.** 31.50

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

## **SOPHIA LOREN S.T.G.** 31.50

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

## **LA NONNA ROSA S.T.G.** 32.50

Mozzarella de Bufflonne DOP, courgettes grillées, roquette, fines tranches de saumon fumée de Norvège et mozzarelline fior di latte

## **PETALI DEL POLLINO S.T.G.** 37.00

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 d'ingrédients :** Dés 2.00



**SPECIALITÀ**



## CAFFE

ou thé



**CAFFE** 4.00  
ou Espresso ou Ristretto

**THE** 4.10  
et tisanes

**CAFFE SENZA** 4.50  
décaféiné

**CAPPUCCINO** 4.60  
ou renversé

**DOPPIO ESPRESSO** 7.00  
double espresso

**CORRETTO** 7.00  
grappa ou Sambuca

## GRAPPE

 **NONINO**

2 Cl – Vol. 41%

- La Tradizionale 11.00

- La Chardonnay 12.00

*Berta*

**DISTILLERIE**

2 Cl – Vol. 41%

Grappa di Moscato Barrique 20.00

## DIGESTIVI

**LIMONCELLO** 9.00  
2 Cl – Vol. 28%

**SAMBUCA** 9.00  
2 Cl – Vol. 40%

**AMARI** 9.00  
Montenegro, Averna, Del Capo,  
Lucano  
4 Cl – Vol. 23%

**AMARETTO DI SARONNO** 9.00  
4 Cl – Vol. 28%

**WILLIAMINE - APRICOTINE** 9.50  
4 Cl – Vol. 43%

**MOITIE-MOITIE** 13.00  
4 Cl – Vol. 30%

**COGNAC HENNESSY** 12.00  
2 Cl – Vol. 40%

**RHUM BACARDI (W&B)** 10.50  
4 Cl – Vol. 37.5%

**GIN GORDON'S** 10.50  
4 Cl – Vol. 37.5%

**VODKA** 10.50  
4 Cl – Vol. 37.5%

### WHISKY

4 Cl – Vol. 40%

- Ballantines 11.00

- Jameson 13.00

- J. Walker Black Label 15.00

- Maccallan 12Y 20.00



## Birre

*alla Spina - Pression*

### **MORETTI BAFFO D'ORO**

Originale ou Panaché

Galopin	20 Cl.	3.80
Bière	30 Cl	5.70
Cannette	50 Cl	9.50

## Birre

*In bottiglia - bouteilles*

**MORETTI** 33 Cl. 6.60

L'autentica - 4.6% Vol.

**ICHNUSA** 33 Cl. 7.80

La bière lager d'Italie - 4.7% Vol.

**MORETTI** 33 Cl. 8.40

La Rossa - 7.2% Vol.

**LAGUNITAS** 33 Cl. 12.00

India Pale Ale (IPA) - 6.2% Vol.

**ERDINGER** 33 Cl. 8.50

Weissbier - 5.3% Vol.

**MORETTI** 33 Cl. 7.00

Bière sans Alcool - 0% Vol.

## BOISSONS

*à prix modérés*

**EAU PLATE** 20 Cl. 3.80

**JUS** (Grapefruit) 20 Cl. 3.80

**LAIT** 20 Cl. 3.80

Froid ou chaud

## 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*

## MINERALI

*Eaux et minérales*

**S. PELLEGRINO** 50 Cl. 6.70  
Gaz

**PANNA** 50 Cl. 6.70  
Plate

**COCA COLA** 33 Cl. 6.00  
Normale ou Zero

**FANTA - SPRITE** 33 Cl. 6.00

**NESTEA** Lemon 33 Cl. 6.00

**RAMSEIER** 33 Cl. 6.00  
Jus de Pomme Pétillant

**SCHWEPES** 20Cl. 5.50  
Tonic

**MICHEL**  
Nectar Orange 20 Cl. 4.70

Jus de Tomate 20 Cl. 4.70

Jus d'Ananas 20 Cl. 4.70

### **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. 6.70  
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