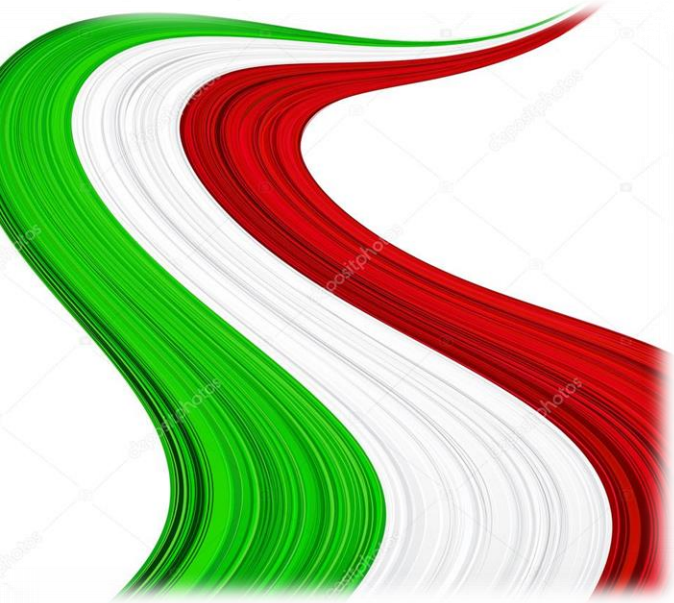


*Sucania*

RISTORANTE  PIZZERIA

Depuis 2014



*Menu*



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, plusieurs aliments sont importés directement d'Italie, comme :



La mozzarella di bufala Campana D.O.P.

Le Parmigiano Reggiano de 24 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 de Valteline

Nos pâtes traditionnelles Rummo d'une très grande qualité produite depuis 1846 à Benevento



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



# APERITIFS

**Martini Blanc / Rouge** CHF 8.00  
4 Cl. - Vol. 15%

**Suze** CHF 8.00  
4 Cl. - Vol. 20%

**Pastis 51 / Ricard** CHF 8.00  
4 Cl. - Vol. 45%

**Porto** CHF 8.40  
4 Cl.

**Campari / Aperol** CHF 8.00  
4 Cl. - Vol. 23%

**S. Pellegrino** CHF 6.60  
25 Cl. - Bitter Rosso ou Crodino (sans Alcool)

**Kir vin blanc** CHF 7.70  
1 dl. - Cassis ou Peche de vigne

**Kir Prosecco** CHF 9.70  
1 dl. - Cassis ou Peche de vigne

**Coupe de Prosecco** CHF 9.00  
1 dl.

**Aperol Spritz** CHF 12.80  
1 dl - Aperol ou Campari avec Prosecco et orange

**Mijito Spritz** CHF 12.80  
1 dl - P31, Prosecco, lime et menthe

**Hugo Spritz** CHF 12.80  
1 dl - Sirop de fleur de sureau, Prosecco, lime et menthe

**Negroni** CHF 15.90  
6 Cl. - Campari, Martini Rouge et Gin

# FOCACCERIA

**FOCACCIA ROMAGNOLA** CHF 14.00  
Pâte à pizza à l'huile d'olive, gros sel et romarin  
Pizza dough with olive oil, coarse salt and rosemary

**FOCACCIA ITALIANA** CHF 15.50  
Pâte à pizza à la tomate marinée et basilic frais  
Pizza dough with marinated tomato

**FOCACCIA VALTELLINA** CHF 26.70  
Pâte à pizza à l'huile d'olive et bresaola de Valteline  
Pizza dough with olive oil and bresaola from Valtellina

**FOCACCIA PARMA** CHF 23.60  
Pâte à pizza à l'huile d'olive et jambon de Parme  
Pizza dough with olive oil and Parma ham

**FOCACCIA BOLOGNESE** CHF 19.90  
Pâte à pizza à l'huile d'olive et Mortadelle à la pistache de Bologne  
Pizza dough with olive oil and pistachio mortadella

# STUZZICHINI

**BAUSCHETTE LUCANIA** CHF 15.00  
Quatre tranches de pain grillés à la tomate marinée  
Four slices of toast with marinated tomato

**BAUSCHETTE AMALFI** CHF 16.50  
Quatre tranches de pain grillés à la tomate marinée et anchois  
Four slices of toast with marinated tomato and anchovies

**BAUSCHETTE NAPOLETANE** CHF 18.00  
Quatre tranches de pain grillés à la tomate marinée, mozzarella de bufflonne et basilic frais.  
Four slices of toasted bread with marinated tomato, Buffalo mozzarella and fresh basil.

**TAGLIERE DI SALUMI MISTI** CHF 27.00  
Assiette de charcuterie maison  
Homemade charcuterie plate

**U'CUPPTIELL NAPOLETANO** CHF 32.00  
Pâte à pizza frite avec assortiment de charcuterie maison  
Fried pizza dough with assortment of homemade charcuterie



# MENU CARNE

## MEAT MENU

\*\*\*\*\*

### Antipastino misto della casa

Assiette d'hors d'œuvre Maison  
Homemade Appetizer Plate

\*\*\*\*

### Milanese tradizionale & patatine

Escalopes de veau panées à la Milanaise  
servies avec pommes allumettes  
Breaded veal cutlets Milanese  
Served with matchstick potatoes

\*\*\*\*

### Tiramisu

Maison  
Homemade

CHF 75.00 / Personne

# MENU PESCE

## MEAT MENU

\*\*\*\*\*

### Calamaretti fritti

#### su rucola e pomodorini

Friture de calamars sur nid de roquette  
et tomates cerise  
Fried calamari on a nest of arugula  
and cherry tomatoes

\*\*\*\*

### Gamberoni Argentini all'aglio e peperoncino

Crevettes géantes d'Argentine à l'ail et piment  
Servis avec légumes de saison  
Jumbo shrimp from Argentina with garlic and chilli  
pepper served with seasonal vegetables

\*\*\*\*

### Sorbetto al limone & Limoncello

Sorbet au citron & Limoncello  
Lemon Sorbet & Limoncello

CHF 75.00 / Personne

# MENU BAMBINI

## CHILDREN'S MENU

\*\*\*\*\*

### MENU PASTA CHF 14.00

Assiette de Penne enfant jusqu'à 10 ans  
(Tomate ou Bolognese)  
Penne plate for children up to 10 years old  
(Tomato or Bolognese)

### MENU PIZZA CHF 16.00

Mini Pizza enfant jusqu'à 10 ans  
(Margherita ou jambon ou champignons)  
Mini Pizza for children up to 10 years old  
(Margherita or ham or mushrooms)

### MENU COTOLETTA CHF 21.00

Escalope de poulet Milanaise  
servie avec pommes frites  
Milanese Chicken Cutlet served with French fries

Tous nos menus enfants sont servis avec un sirop  
de 2 dl. et une boule de glace aux choix inclus  
dans le prix

All our children's menus are served with a 2 dl  
syrup. And a scoop of ice cream at the choice  
included in the price

## INSALATE

Salades - Salads

### INSALATA VERDE CHF 8.50

Salade verte de saison - sauce italienne maison  
Seasonal Green Salad - Homemade Italian Sauce

---

### INSALATA MISTA CHF 12.50

Salade de saison et crudités - sauce italienne maison  
Seasonal salad and raw vegetables  
homemade Italian sauce

---

### RUCOLA & PARMIGGIANO CHF 15.50

Salade de roquette et Parmigiano Reggiano  
sauce italienne maison  
Arugula and Parmigiano Reggiano Salad  
Homemade Italian Sauce

---

### INSALATA MEDITERRANEA CHF 14.50

Salade de saison, crudités, mozzarelline ciliegine, thon et  
tomates Pachino - sauce italienne maison  
Arugula and Parmigiano Reggiano Salad  
Seasonal salad, raw vegetables, cherry mozzarellin, tuna and  
Pachino tomatoes - homemade Italian sauce

## ANTIPASTI

Hors d'œuvre - Appetizers

### CAPRESE DI BUFALA CHF 23.50

Tomate Grappe, mozzarella de bufflone, basilic frais  
et huile d'olive extra vierge  
Grape tomato, buffalo mozzarella, fresh basil  
and extra virgin olive oil

---

### CARPACCIO DI MANZO CHF 26.50

Fines tranches de bœuf cru marinées sur lit de roquette,  
parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la truffe blanche  
Thin slices of marinated raw beef on a bed of arugula,  
Parmigiano Reggiano and white truffle flavoured oil

---

### PROSCIUTTO DI PARMA CHF 28.50

Fines tranches de jambon de Parme DOP  
Thinly sliced Parma ham DOP

---

### BRESAOLA DI VALTELLINA CHF 32.50

Fines tranches de viande séchée de bœuf de Valteline DOP  
Thinly sliced beef jerky from Valtellina DOP

---

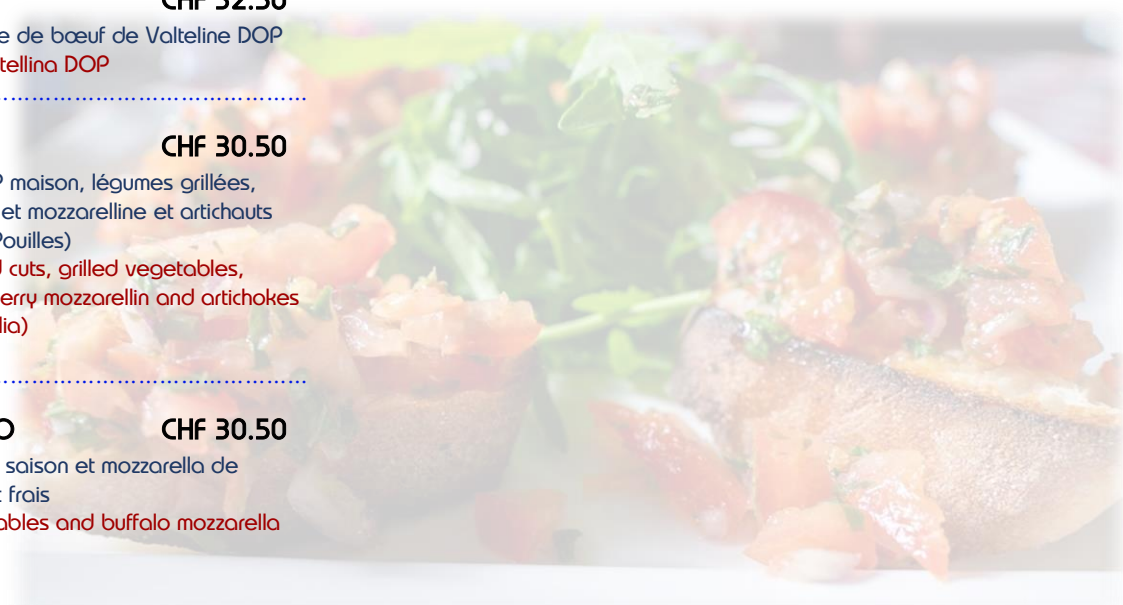
### ANTIPASTO LUCANIA CHF 30.50

Dégustation de charcuterie DOP maison, légumes grillées,  
brochettes de tomates Pachino et mozzarelline et artichauts  
grillés sous huile du Gargano (Pouilles)  
Tasting of homemade DOP cold cuts, grilled vegetables,  
Pachino tomato skewers and cherry mozzarellin and artichokes  
grilled in oil from Gargano (Puglia)

---

### ANTIPASTO VEGETARIANO CHF 30.50

Assiette de légumes grillées de saison et mozzarella de  
bufflone à l'émulsion de basilic frais  
Plate of seasonal grilled vegetables and buffalo mozzarella  
with fresh basil emulsion



# LE PASTE

## Nos Pates - Our Pasta

### PENNE ALL'ARRABIATA CHF 21.50

Sauce Napolitaine, tomates concassé, ail, piment, persil  
Neapolitan sauce, crushed tomatoes, garlic, chilli, parsley

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA CHF 26.20

Pancetta fumée, jaune d'œuf, parmigiano Reggiano et poivre  
Smoked pancetta, egg yolk, Parmigiano Reggiano and pepper

### LINGUINE AI GAMBERONI CHF 33.90

Aux crevettes géantes d'Argentine, tomates Pachino, persil légèrement relevés au piment frais  
With jumbo prawns from Argentina, Pachino tomatoes, parsley lightly spiced with fresh chili pepper

### LASAGNE CLASSICHE ALL'EMILIANA CHF 29.80

Faites maison selon une recette typique d'Emilie-Romagne (100% Bœuf)  
Homemade according to a typical Emilia-Romagna recipe (100% Beef)

### PACCHERI ALLA NORMA CHF 30.30

Paccheri maison (Al Dente !) aux aubergines, basilic frais, ail, tomates Pachino et ricotta de brebis salée râpée  
Homemade paccheri (Al Dente!) with eggplant, fresh basil, garlic, Pachino tomatoes and grated salted sheep's milk ricotta

### RAVIOLI FIORENTINI CHF 27.40

#### BURRO & SALVIA

Ravioli faits maison farcis de ricotta et épinards au beurre et à la sauge  
Homemade ravioli stuffed with ricotta and spinach with butter and sage

### TAGLIATELLE ALLE SPUGNOLE CHF 35.90

Tagliatelle maison aux morilles  
Homemade tagliatelle with morels

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE CHF 25.60

Tagliatelle maison à la sauce Bolognese (100% bœuf)  
Homemade tagliatelle with Bolognese sauce (100% beef)

### GNOCCHI AL GORGONZOLA CHF 30.80

Gnocchi de pommes de terre faits maison gratinés au gorgonzola DOP  
Homemade potato gnocchi gratin with DOP gorgonzola sauce

### GNOCCHI GIRO D'ITALIA CHF 35.90

Gnocchi de pommes de terre faits maison aux tomates Pachino, roquette, mozzarelline fior di latte, jambon de Parma, copeaux de parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la truffe  
Homemade potato gnocchi with Pachino tomatoes, arugula, mozzarelline fior di latte, Parma ham, Parmigiano Reggiano shavings and truffle-flavoured oil

### FUSILLI LUCANI AI CALAMARETTI CHF 27.70

Fusilli typiques de la Basilicata aux calamars, tomates Pachino, ail, persil et roquette, légèrement relevés au piment frais  
Typical Basilicata fusilli with calamari, Pachino tomatoes, garlic, parsley and arugula, lightly spiced with fresh chilli

### FETTUCCINE AL BRANZINO & LIMONE CHF 29.70

Fines nouilles maison au loup de mer, citron et curcuma  
Thin homemade noodles with sea bass, lemon and turmeric



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

Our fresh pasta is homemade with durum wheat flour, pasteurized eggs and lots of love...

## IL PESCE

### Nos Poissons - Our Fish

#### FILETTI DI PERSICO CHF 34.90

Filets de Perche d'ailleurs, sauce meunière citronnée  
servis avec pommes frites

Fillets of Perche d'ailleurs, lemony meunière sauce  
Served with french fries

#### GAMBERONI ALL'AGLIO CHF 41.10

Crevettes géantes d'Argentine à l'ail, huile d'olive et piment  
frais servis avec une garniture au choix

Jumbo Argentinian prawns with garlic, olive oil and fresh chilli  
served with a garnish of your choice

#### CALAMARI FRITTI CHF 35.00

Anneaux de calamars frits servis avec  
roquette et tomates Pachino

Fried calamari rings served with arugula and Pachino tomatoes

#### BRANZINO IN CROSTA DI SALE (Prix du Jour)

Loup de mer sauvage en croûte de sel servi  
avec son risotto au citron

(Uniquement sur commande et pour 2 personnes minimum)

Wild sea bass in a salt crust served with lemon risotto  
(Only on order and for a minimum of 2 people)

#### ORIGINE DE NOS POISSONS :

Origin of our fish :

SAUMON : Norvège / Ecosse  
CREVETTES : Argentine  
FRUITS DE MER : Italie / France  
PERCHE : Estonie / Russie  
LOUP DE MER : Selon Arrivage  
CALAMARS : Portugal

## LA CARNE

### Nos Viandes - Our Meat

#### SCALOPPINE AL LIMONE CHF 45.20

Escalopes de noix de veau (ca 180gr) et leur délicieuse sauce  
au citron frais, servies avec une garniture aux choix

Veal cutlets (ca 180gr) and their delicious fresh lemon sauce,  
served with a garnish of your choice

#### SCALOPPINE ALLA MILANESE CHF 47.20

Escalopes de noix de veau (ca 180gr) panées à la Milanaise  
servies avec une garniture aux choix

Veal cutlets (ca 180gr) breaded Milanese style served with a  
garnish of your choice

#### PETTO DI POLLO ALLE SPUGNOLE CHF 34.90

Escalopes de blanc de poulet aux morilles  
servies avec une garniture aux choix

Chicken breast cutlets with morels Served  
with a garnish of your choice

#### CONTROFILETTO DI MANZO CHF 47.20

##### ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

Faux filet de bœuf (ca 200 gr) au vinaigre balsamique de  
Modène, servi avec une garniture aux choix

Beef sirloin steak (ca 200 gr) with balsamic vinegar of  
Modena, served with a garnish of your choice

#### CONTROFILETTO DI MANZO CHF 55.00 ALLE SPUGNOLE

Faux filet de bœuf (ca 200 gr) aux morilles,  
servi avec une garniture aux choix

Beef sirloin steak (ca 200 gr) with morels,  
Served with a garnish of your choice

## CONTORNI

### Nos Garnitures - Our Toppings

#### PATATINE FRITTE CHF 8.00

Portion de pommes frites

Serving of french fries

#### VERDURE ALLA GRIGLIA CHF 8.00

Légumes grillés

Grilled vegetables

#### CHITARRINI AL BURRO CHF 8.00

Spaghetti carrés « maison » au beurre

Homemade square spaghetti with butter

#### INSALATINA DI STAGIONE CHF 8.00

Saladine de saison - sauce italienne maison

Seasonal salad - homemade Italian sauce

#### ORIGINE DE NOS VIANDES :

Origin of our Meat :

VEAU : Suisse  
BŒUF : Suisse / Hol.  
PORC - VOLAILLE : Suisse  
CHARCUTERIE : Italie

#### 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.

We will be happy to provide you with detailed information on  
the possible presence of allergens in the menu. If you have any  
allergies or intolerances, please contact our staff who will be  
happy to help you.



## LE NOSTRE PIZZE *Classiche*

Nos Pizzas classiques

Our Classic Pizzas

**VERA  
PIZZA**



**Napoletana**

### MARGHERITA

CHF 17.90

Tomate, mozzarella fior di latte, origan

Tomato, mozzarella fior di latte, oregano

### NAPOLETANA

CHF 20.10

Tomate, mozzarella fior di latte, câpres, anchois et origan

Tomato, mozzarella fior di latte, capers, anchovies and oregano

### FUNGHI

CHF 20.50

Tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais et basilic

Tomato, mozzarella fior di latte, fresh mushrooms and basil

### PROSCIUTTO

CHF 23.60

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc et origan

Tomato, mozzarella fior di latte, ham and oregano

### CALABRESE

CHF 24.60

Tomate, mozzarella fior di latte, saucisson Calabraise piquant et origan

Tomato, mozzarella fior di latte, Calabrian sausage Spicy & Oregano

### SICILIANA

CHF 23.60

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine grillée, tomates Pachino et huile de basilic

Tomato, mozzarella fior di latte, grilled eggplant, Pachino Tomatoes & Basil Oil

### PROSCIUTTO & FUNGHI

CHF 24.10

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais et origan

Tomato, mozzarella fior di latte, white ham, fresh mushrooms and oregano

### TONNARA

CHF 24.60

Tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignon en julienne, olives noires et origan

Tomato, mozzarella fior di latte, tuna, julienned onion, black olives and oregano

### DIAVOLA

CHF 25.10

Tomate, mozzarella fior di latte, saucisson Calabraise piquant, oignon en julienne, poivrons, olives noires et origan

Tomato, mozzarella fior di latte, Calabrian sausage spicy, julienned onion, bell peppers, black olives and oregano

### 4 FORMAGGI

CHF 25.10

Tomate, mozzarella fior di latte, et 4 sortes de fromage italien

Tomato, mozzarella fior di latte, and 4 kinds of Italian cheese

### HAWAY

CHF 26.20

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, ananas et origan

Tomato, mozzarella fior di latte, white ham, pineapple and oregano

### CAPRICCIOSA

CHF 26.20

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, œuf et origan

Tomato, mozzarella fior di latte, white ham, fresh mushrooms, egg and oregano

### ORTOLANA

CHF 26.20

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette artichauts, poivrons au four et origan

Tomato, mozzarella fior di latte, eggplant, zucchini, artichokes, baked peppers and oregano

### 4 STAGIONI

CHF 26.20

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, poivrons au four, artichauts, olives noires et origan

Tomato, mozzarella fior di latte, white ham, fresh mushrooms, baked peppers, artichokes, black olives and oregano

## INOSTRI CALZONI

Nos Calzoni - Our Calzoni

### CALZONE CLASSICO

CHF 26.20

Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, œuf, tomate crue et huile de basilic

Mozzarella fior di latte, white ham, fresh mushrooms, egg, raw tomato and basil oil

### CALZONE VEGETARIANO

CHF 26.20

Mozzarella fior di latte aubergine, courgette artichauts, poivrons au four, tomate crue et huile de basilic

Mozzarella fior di latte, eggplant, zucchini, artichokes, baked peppers, raw tomato and basil oil

### CALZONE VULCANO

CHF 26.50

Mozzarella fior di latte, saucisson Calabraise piquant, artichauts, tomate crue et huile de basilic

Mozzarella fior di latte, Calabrian sausage spicy, artichokes, raw tomato and basil oil

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

Our pizza dough rests in the fridge for at least 48 hours before browning in the oven. It is this resting time that makes it so light and easy to digest.



# LE NOSTRE PIZZE STG

Nos Pizzas STG

Our STG Pizzas



## BUFALINA S.T.G.

CHF 24.10

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

S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, Pachino tomatoes and fresh basil

## LUCANIA S.T.G.

CHF 29.20

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

S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, arugula, spicy Calabrese salami, Pachino tomatoes and mozzarelline fior di latte

## NORMA S.T.G.

CHF 30.30

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

S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant and zucchini, grated sheep's ricotta, Pachino tomatoes and fresh basil

## PARMA S.T.G.

CHF 30.30

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

S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, arugula, Parma ham, Pachino tomatoes and mozzarelline fior di latte

## MISS ITALIA S.T.G.

CHF 32.30

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

S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, arugula, Parma ham, Pachino tomatoes, Parmigiano Reggiano shavings, fior di latte mozzarelline and truffle-flavoured oil

## PRADA S.T.G.

CHF 32.30

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

S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant, zesty Calabrese salami, arugula, Pachino tomatoes, fresh basil emulsion and mozzarelline fior di latte

## SOPHIA LOREN S.T.G.

CHF 33.30

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

S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, arugula, Valtellina bresaola, Pachino tomatoes, Parmigiano Reggiano shavings and fior di latte mozzarelline

## REGINA S.T.G.

CHF 29.20

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, bolets, salami Calabraise piquant et jambon de Parma

S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, boletes, zesty Calabrian salami and Parma ham

## ATHOS S.T.G.

CHF 34.50

Mozzarella de bufflonne, bresaola de Valteline, bolets, roquette, copeaux de parmigiano Reggiano, mozzarelline fior di latte et huile aromatisé à la Truffe

Buffalo mozzarella, Valtellina bresaola, boletes, arugula, Parmigiano Reggiano shavings, mozzarelline fior di latte and truffle-flavoured oil

## PETALI DEL POLLINO S.T.G.

CHF 38.00

Notre pizza gourmet en forme de petales avec 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

Our gourmet petal-shaped pizza with porcini cream, cooked ham, boletes, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano shavings, truffle flavoured oil served on arugula nest and Pachino tomatoes

**Nos pizzas STG prennent leur nom de la méthode de préparation traditionnelle Napolitaine, et des ingrédients DOP utilisés comme le Jambon de Parme 18 mois d'affinage, la mozzarella de bufflonne, le parmigiano Reggiano de 24 mois d'affinage et la tomate S. Marzano**

Our STG pizzas take their name from the traditional Neapolitan method of preparation, and from the DOP ingredients used such as Parma ham aged for 18 months, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano for 30 months aged and tomato S. Marzano



## LE BIRRE ALLA SPINA

Nos bières Pression

Our beers on tap

## BIRRA MORETTI

Original ou panaché

LE GALOPIN 20 CL. CHF 3.90

Small

LA BIÈRE 30 CL. CHF 5.80

Medium

LA CANNETTE 50 CL. CHF 9.70

Big

## BEVANDE A PREZZO

### MODERATO

Boissons à prix modérés

Moderately priced drinks

Eau Plate - 20 Cl. CHF 4.00

Verre de lait - 20 Cl. CHF 4.00

Jus de Pamplemousse - 20 Cl. CHF 4.00

## LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Nos bières en bouteille

Our bottled beers

MORETTI L'AUTENTICA CHF 6.70

33 CL. / 4.6% Vol.

ICHNUSA CHF 8.00

La bière lager de Sardaigne - 33 CL. / 4.7% Vol.

MORETTI LA ROSSA CHF 8.60

33 CL. / 7.2% Vol.

LAGUNITAS CHF 12.30

Indian Pale Ale (IPA) - 33 CL. / 7.2% Vol.

ERDINGER CHF 8.70

Weissbier - 33 CL. / 5.3% Vol.

MORETTI ZERO CHF 7.10

Bière sans Alcool - 33 CL. / 0% Vol.

## LE BIBITE FRESCHE

Nos minérales fraîches

Our Fresh Minerals

ACQUA S. PELLEGRINO CHF 6.80

50 CL. / Gazeuse - Sparkling water

ACQUA PANNA CHF 6.80

50 CL. / Plate - Still water

COCA - COCA ZERO CHF 6.10

33 CL.

FANTA - SPRITE - NESTEA LEMON CHF 6.10

33 CL.

RAMSEIER CHF 6.10

Jus de Pomme / Sparkling Apple Juice - 33 CL.

SCHWEPPES CHF 5.60

Tonic - 20 CL.

MICHEL JUS OU NECTAR CHF 4.80

Orange / Tomate / Ananas - 20 CL.

### SIROUP

Enfants (Jusqu'à 10 ans) - 20 cl. 1 Gratuit

Enfants (Jusqu'à 10 ans) - 20 cl. CHF 2.00

Adultes (Avec acqua Panna) - 50 cl. CHF 6.80

CARAFE D'EAU CHF 3.50

**Si rien à côte** - Le prix correspond aux frais généraux ainsi qu'au frais de personnel.

## CAFFETTERIA

Notre Cafeteria - Our Coffee



**SAGAFREDO ZANETTI** CHF 4.10

Café - Espresso - Ristretto

**THE E TISANE** CHF 4.20

Thé et Tisanes - Tea & Herbal Teas

**CAFE SENZA** CHF 4.60

Décaféine - Caffeine-free

**CAPPUCCINO** CHF 4.70

Original italien

**RENVERSE** CHF 4.70

Lait vapeur et café

**DOPPIO ESPRESSO** CHF 8.20

Double espresso

**ESPRESSO CORRETTO** CHF 7.10

Grappa ou Sambuca

**IRISH COFEE** CHF 14.50

Café, whiskey et crème

## LE NOSTRE GRAPPE

Nos Grappa - Our Grappa

**GRAPPA**

 **NONINO**

La Tradizionale - 2 CL. - 41% Vol. CHF 11.30

La Chardonnay - 2 CL. - 41% Vol. CHF 12.30

La Moscato - 2 CL. - 41% Vol. CHF 12.30

**GRAPPA**

*Berta*  
DISTILLERIE

Berta Bric del Gain - 2 CL. - 41% Vol. CHF 20.50

Muscat Barrique

## WHISKEY

Nos Whiskey - Our Whiskey

**BALLANTINES** CHF 11.30

4 CL. - 40% Vol.

**JAMESON** CHF 13.30

4 CL. - 40% Vol.

**JONNY WALKER BLACK LABEL** CHF 15.40

4 CL. - 40% Vol.

**MACCALLAN 12 Years** CHF 20.50

4 CL. - 40% Vol.

## IDIGESTIVI

Nos Digestifs - Our Digestifs

**LIMONCELLO** CHF 9.20

2 CL. - 28% Vol.

**SAMBUCA** CHF 9.20

2 CL. - 40% Vol.

**AMARI** CHF 9.20

Montenegro - Lucano - Aversa - Del Capo

4 CL. - 23% Vol.

**AMARETTO DI SARONNO** CHF 9.20

4 CL. - 28% Vol.

**WILLIAMINE - APRICOTINE** CHF 9.70

4 CL. - 43% Vol.

**MOITIE - MOITIE** CHF 13.30

Williams ou Abricot - 4 CL. - 30% Vol.

**COGNAC HENNESSY** CHF 16.50

4 CL. - 40% Vol.

**RHUM BACARDI** CHF 10.70

4 CL. - 37.5% Vol.

**VODKA** CHF 10.70

4 CL. - 37.5% Vol.

**GIN GORDON'S** CHF 10.70

4 CL. - 37.5% Vol.





## Ristorante Pizzeria Lucania

Lucania Sàrl

521, Route d'Hermance

CH-1248 Hermance (GE)

Tél. +41 22 751 34 90

Fax: + 41 22 751 34 92

@: [info@ristorante-lucania.ch](mailto:info@ristorante-lucania.ch)

Web: [www.ristorante-lucania.ch](http://www.ristorante-lucania.ch)