

## INSALATE & ANTIPASTI

Salades et Hors d'œuvre

Appetizers & Salads

### INSALATA VERDE CHF 7.00

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

### INSALATA MISTA CHF 8.00

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

### RUCOLA & PARMIGIANO CHF 11.00

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

### INSALATA MEDITERRANEA CHF 13.00

Salade de saison, crudités, mozzarelline ciliégine, 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

### CAPRESE DI BUFALA CHF 20.00

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 23.00

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 23.00

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

### BRESAOLA DI VALTELLINA CHF 25.00

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

### ANTIPASTO LUCANIA CHF 28.00

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 27.00

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

### TAGLIERE DI SALUMI MISTI CHF 23.00

Assiette de charcuterie maison  
Homemade charcuterie plate

## LE PASTE

Nos Pates - Our Pasta

### PENNE ALL'ARRABIATA CHF 19.00

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

### PENNE ALLE MELANZANE CHF 23.00

Sauce Napolitaine, tomates concassé, ail, aubergines, basilic  
frais gratinés à la mozzarella fior di latte  
Neapolitan sauce, crushed tomatoes, garlic, eggplant, fresh  
basil gratinated with fior di latte mozzarella

### LINGUINE AI GAMBERONI CHF 30.00

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 26.00

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 26.00

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 23.00

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 ALLA BOLOGNESE CHF 23.00

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

### GNOCCHI AL GORGONZOLA CHF 27.00

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

### TAGLIATELLE AI PORCINI CHF 26.00

« Maison » aux bolets, tomates cerise, roquette, copeaux de  
parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la truffe  
Homemade tagliatelle with porcini mushrooms, cherry  
tomatoes, arugula, Parmigiano Reggiano shavings and truffle-  
flavored oil

### GNOCCHI GIRO D'ITALIA CHF 32.00

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

## PESCE & CARNE

Poisson et Viandes - Fisch & Meat

### GAMBERONI ALL'AGLIO CHF 36.00

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

### SCALOPPINE AL LIMONE CHF 40.00

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 42.00

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 32.00

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

## LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Nos bières en bouteille

Our bottled beers

### MORETTI L'AUTENTICA CHF 6.00

33 CL. / 4.6% Vol.

### ICHNUSA CHF 7.00

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

### PAULANER BLANCHE CHF 7.00

Weissbier - 33 CL. / 5.3% Vol.

### LAGUNITAS CHF 10.00

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

### MORETTI ZERO CHF 6.00

Bière sans Alcool - 33 CL. / 0% Vol.

## LE BIBITE FRESCHE

Nos minérales fraîches

Our Fresh Minerals

### COCA - COCA ZERO - FANTA CHF 4.00

33 CL.

### EAU PLATE - GAZEUSE CHF 4.00

50 CL.

### MICHEL JUS OU NECTAR CHF 4.00

Orange / Tomate / Ananas - 20 CL.



## LE NOSTRE PIZZE Classiche

Nos Pizzas classiques

Our Classic Pizzas

VERA  
PIZZA



Napoletana

### MARGHERITA CHF 16.00

Tomate, mozzarella fior di latte, origan  
Tomato, mozzarella fior di latte, oregano

### NAPOLETANA CHF 18.00

Tomate, mozzarella fior di latte, câpres, anchois et origan  
Tomato, mozzarella fior di latte, capers, anchovies and oregano

### FUNGHI CHF 18.00

Tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais et basilic  
Tomato, mozzarella fior di latte, fresh mushrooms and basil

### PROSCIUTTO CHF 20.00

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc et origan  
Tomato, mozzarella fior di latte, ham and oregano

### CALABRESE CHF 21.00

Tomate, mozzarella fior di latte, saucisson Calabraise piquant et origan  
Tomato, mozzarella fior di latte, Calabrian sausage Spicy & Oregano

### SICILIANA CHF 20.00

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 21.00

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais et origan  
Tomato, mozzarella fior di latte, white ham, fresh mushrooms and oregano

### TONNARA CHF 21.00

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 22.00

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 22.00

Tomate, mozzarella fior di latte, et 4 sortes de fromage italien  
Tomato, mozzarella fior di latte, and 4 kinds of Italian cheese

### AMATRICIANA CHF 22.00

Tomate, mozzarella fior di latte, oignon en julienne, guanciale d'Amatrice et origan  
Tomato, fior di latte mozzarella, julienned onion, Amatrice guanciale and oregano

### CAPRICCIOSA CHF 23.00

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 23.00

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 23.00

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

## I NOSTRI CALZONI

Nos Calzoni - Our Calzoni

### CALZONE CLASSICO CHF 23.00

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 VULCANO CHF 24.00

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

## LE NOSTRE PIZZE STG

Nos Pizzas STG

Our STG Pizzas



### BUFALINA S.T.G. CHF 21.00

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 26.00

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 27.00

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 27.00

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 29.00

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  
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 29.00

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 30.00

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 27.00

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 31.00

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 33.00

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

