

À partager

Bruschette mixtes 3 pièces 12.-

Charcuterie, mozzarella di Buffala, légumes grillés
Cold cuts, mozzarella di Bufala, grilled vegetables

Planchette Frescotto 18.-

Assortiment de charcuterie, mozzarella di Buffala, focaccia
Mix of charcuterie, mozzarella di Bufala, focaccia

Antipasti

Insalate 4.-

Salade de saison avec sauce au choix
Seasonal salad with dressing of your choice

Insalata mista 6.-

Salade mêlées avec légumes
Mixed salad with vegetables

Melanzane alla parmigiana 13.-

Lamelles d'aubergines grillées et pomodoro
Grilled eggplant slices with pomodoro sauce

Burrata pomodorini e rucola 16.-

Burrata crémeuse, tomates cerises, roquette, vinaigrette à l'italienne
Creamy burrata with cherry tomatoes, arugula, and Italian vinaigrette

Bufala e prosciutto crudo 18.-

Mozzarella di Buffala et jambon cru
Mozzarella di Bufala with prosciutto

Mozzarella di Bufala e prosciutto 19.-

Mozzarella di Bufala crémeuse & prosciutto
Mozzarella di Bufala crémeuse & prosciutto

Vitello tonnato 22.-

Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres, persil
Thin slices of veal with tuna sauce, capers, and parsley



Pasta & amici

Lasagna alla bolognese 22.-

Pomodoro, bœuf mijoté, béchamel, mozzarella gratinée
Fresh pasta, pomodoro, braised beef, béchamel, gratinated mozzarella

Tagliattele alla bolognese 22.-

Pomodoro et bœuf mijoté
Pomodoro and braised beef

Gnocchi alla sorrentina 22.-

Pomodoro et mozzarella di Bufala fondue
Pomodoro and melted Buffalo mozzarella

Ravioli alla zucca 22.-

Raviolis à la courge et crème de parmesan
Squash ravioli with parmesan cream

Ravioli al brasato di manzo 22.-

Raviolis au bœuf braisé avec sauce aux cèpes
Braised beef ravioli with porcini mushroom sauce

Raviolone cacio e pepe 22.-

Raviolis au fromage, poivre et crème de parmesan
Cheese ravioli with pepper and parmesan cream

Ravioli al tartufo 24.-

Raviolis fourrés à la truffe servis avec une sauce onctueuse aux cèpes
Truffle-filled ravioli served with a creamy porcini mushroom sauce

Menu enfant / kids menu

Pasta alla bolognese o pomodoro 13.-

Poulet pané à la milanaise et frites 18.-

Milanese breaded chicken and fries





Pizzas

 **Margherita** 18.-

Pomodoro, mozzarella Fior di Latte, basilic
Pomodoro, Fior di Latte mozzarella, basil

Marinara 18.-

Pomodoro, crème à l'ail, anchois, câpres, olives, origan
Pomodoro, garlic cream, anchovies, capers, olives, oregano

 **4 formaggi** 20.-

Pomodoro, mozzarella Fior di Latte, Provola fumée, Gorgonzola, Grana Padano
Pomodoro, Fior di Latte mozzarella, smoked Provola, Gorgonzola, Grana Padano

Carabiniera 20.-

Pomodoro, salami piquant, mozzarella Fior di Latte, olives
Pomodoro, spicy salami, Fior di Latte mozzarella, olives

Crudo rucola e grana 25.-

Pomodoro, jambon cru, mozzarella Fior di Latte, roquette, copeaux de Grana Padano
Pomodoro, prosciutto crudo, Fior di Latte mozzarella, arugula, Grana Padano shavings

Tuber 25.-

Pomodoro, jambon cuit à la truffe noire, Taleggio, champignons, mozzarella Fior di Latte
Pomodoro, cooked ham with black truffle, Taleggio, mushrooms, Fior di Latte mozzarella

Mare giallo 25.-

Sauce tomate à la cerise jaune, filets de thon, mozzarella Fior di Latte, tomates semi-séchées, poudre d'olives, oignons frits
Yellow cherry tomatoes, tuna fillets, Fior di Latte mozzarella, semi-dried tomatoes, olive powder, fried onions

 **Pizza popolare** 25.-

Pomodoro, caponata de légumes, burrata, mozzarella Fior di Latte, pignons de pin torréfiés, origan
Pomodoro, vegetable caponata, burrata, Fior di Latte mozzarella, toasted pine nuts, oregano

Extra + 5.-

 **Mozzarella di Bufala** / *Mozzarella di Bufala*



Burgers

Burger Classic 20.-

Bœuf, cheddar, salade, tomates, ketchup, mayonnaise
Beef, cheddar, tomatoes, lettuce, mayonnaise

Burger Crispy piquant 23.-

Tenders de poulet croustillant, tomates, cheddar, rampon, mayonnaise piquante
Crispy chicken tenders, tomatoes, cheddar, lamb's lettuce, spicy mayonnaise

Burger Ligure 25.-

Bœuf, pesto, tomates séchées, roquette, stracciatella
Beef, pesto, sun-dried tomatoes, arugula, stracciatella

Burger Ciociaro 25.-

Bœuf, fromage caciocavallo, aubergines, guanciale, moutarde sucrée
Beef, caciocavallo cheese, eggplants, guanciale, sweet mustard

Dolci

Babà al rum 8.-

Savarin imbibé dans un sirop au rhum avec une crème fouetté
Savarin soaked in rum syrup with whipped cream

Tiramisù 8.-

Crème de mascarpone avec un biscuit imbibé de café
Mascarpone cream with a biscuit soaked in coffee


Trio de Cannoli siciliani 13.-

Biscuits croquants fourrés à la crème de ricotta
Crunchy biscuits filled with ricotta cream

Pizza e Nutella 15.-

Pinsa gourmande à partager
Pinsa nutella to share

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Prix en CHF.- | TVA 8.1% et service inclus  Végétarien/vegetarian

Provenance de la viande: Bœuf: Suisse / Poulet: Suisse / Porc: Suisse / Cordon bleu: Pologne
Provenance du poisson: Daurade: TR / Truite: R / Lieu noir: FAO 37 / Thon: FAO 71 / Cabillaud: FAO 71

Spritz & amici

Spritz Prosecco, aperol, lurisia bolle, orange	15.-
Spritz Campari Prosecco, campari, lurisia bolle, orange	15.-
Spritz Crodino Prosecco, crodino, lurisia bolle, orange	15.-
Spritz limoncello Prosecco, limoncello, lurisia bolle, orange	15.-
Spritz passion Prosecco, aperol, purée passion, lurisia bolle	15.-
Spritz Sarti Prosecco, sarti, lurisia bolle	15.-
Hugo Prosecco, menthe, fleur de sureau, lurisia bolle	15.-
Campari amalfi Campari, pamplemousse, lime	15.-
Americano Campari, martini rouge, lurisia bolle	15.-
Kir Vin blanc, crème de cassis	10.-
Kir royal Moët & Chandon, crème de cassis	20.-

Bières

Moretti pression 33 cl 4.60%	5.-
Moretti pression 50 cl 4.60%	9.-
Flea bouteille 33 cl Blonde 5.9%, blanche 5.2%, ambrée 6.9%, IPA 6.6%	10.-

Cocktails

Negroni Gin Tanqueray, campari, martini rouge	18.-
Gin tonic Gin Tanqueray, tonic water	18.-
Vodka tonic Vodka Belvedere, tonic water	18.-
Cuba libre Rhum Eminent, lime, cola	18.-
Scarabiscus Gin Tanqueray, tonic water, sirop de concombre, Lime	18.-
Scaramaro Amaro del Capo, prosecco, ginger beer	18.-
Scaramule Vodka Belvedere, ginger beer, angostura, lime	18.-
Scamarita Vodka Belvedere, cranberry, lime, menthe	18.-

Sans alcool

San bitter rouge	8.-
Crodino	8.-
Prosecco sans alcool	10.-
Hugo	12.-
Prosecco sans alcool, menthe, fleur de sureau, lurisia bolle	
Spritz	12.-
Prosecco sans alcool, crodino, lurisia bolle, orange	

Vins

	1 dl	Bouteille
Bianco		
Pinot Grigio Grotta del Ninfeo	6.-	42.-
Chardonnay Corte Giara Allegrini	6.50	44.-
Château de Vinzel	7.-	46.-
Rosso		
Pinot Noir La Licorn	6.-	42.-
Primitivo Vallone	6.-	42.-
Donnafugata Sedara	7.-	48.-
Malbec Terrazas de los Andes	7.-	48.-
Valpolicella Santi Solani	8.-	58.-
Amarone Grotta del Ninfeo		90.-
Le Serre Nuove dell'Ornellaia		120.-
Tignanello		280.-
Rosato		
Frescobaldi Alie	6.-	
Minuty M	8.-	

Softs

Eau minérale Valais 50 cl	3.-
Eau minérale Acqua Panna 50 cl	4.-
Eau gazeuse San Pelligrino 50 cl	4.-
Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl	4.-
Fanta 33 cl	4.-
Sprite 33 cl	4.-
Fizzy Gazzosa ticinese 35 cl (citron, framboise, mandarine, myrtille, pamplemousse)	4.50

Boissons chaudes

Espresso	3.90
Café et décafeiné	3.90
Thé	4.30

Digestifs

4 cl

Amaretto Disaronno	10.-
Amaro del Capo	10.-
Limoncello di Sorrento	10.-
Bayles	10.-
Sambuca Molinari	10.-
Grappa di Barolo	15.-
Grappa di Barbera	15.-
Grappa di Moscato	15.-
Rhum Eminente	16.-
Whisky Ardbeg	16.-
Vodka Belvedere	16.-
Gin Tanqueray	16.-
Gin Hendrick's	18.-
Glenmorangie	18.-
Tequila blanco Volcán	18.-
Hennessy Cognac	18.-
Hennessy Cognac XO	25.-

Plats de la semaine 19.90

Seulement à midi / Only at lunch

Un plat viande ou poisson à choix

A dish of meat or fish of your choice

Lundi

Demi coquelet à la cacciatora, pommes de terre au four, caponata de légumes

Half cockerel cacciatora, roasted potatoes, vegetable caponata

ou / or

Filet de bar, Potimarron et châtaigne

Sea bass fillet, pumpkin and chestnut

Mardi

Joue de bœuf braisée, polenta, persillade de champignons

Braised beef cheek, polenta, mushroom persillade

ou / or

Maquereau à la méditerranéenne

Mediterranean-style mackerel

Mercredi

Ribs de porc sauce barbecue, pommes de terre au four, légumes grillés

Barbecue pork ribs, roasted potatoes, grilled vegetables

ou / or

Lieu noir aux pois chiches et oignon rouge à la vénitienne

Black pollock with chickpeas and venetian-style red onion

Jeudi

Cuisse de poulet à la cacciatora, pommes de terre au four, caponata de légumes

Chicken thigh cacciatora, roasted potatoes, vegetable caponata

ou / or

Filet de truite, riz basmati, caponata de légumes

Trout fillet, basmati rice, vegetable caponata

Vendredi

Ossobuco de dinde avec gremolata, ragoût de lentilles parfumé au romarin, purée de pommes de terre

Turkey ossobuco with gremolata, rosemary-scented lentil stew, mashed potatoes.

ou / or

Saumon grillé au fenouil safrané

Grilled salmon with saffron fennel