

# BRUSCHETTA

pain grille

POMODORO | 9  
tomates cerises sucrées,  
basilic, sel et poivre

CARCIOFO | 10  
pâté d'artichauts et  
pommes en croûte de  
parmesan

SALSICCIA &  
STRACCHINO | 12  
saucisse de norcia et  
stracchino fromage

PROSCIUTTO | 12  
jambon de toscane  
affiné DOP

BURRO & ALICI | 9  
beurre et alici

LARDO &  
SPIGOLA | 12  
saindoux fumé et bar

ACQUA DI MARE | 9  
mariné à l'eau de moule avec  
de la tomate, de l'ail, du citron,  
du poivre noir et du persil

# FOCACCIA

pain cuit  
au four

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO | 12  
burrata campana aop et jambon de toscane aop

SALE E ROSMARINO | 9  
gros sel et romarin

ROSSA | 9  
sauce tomate

OLIVA & CIPOLLA | 10  
trio d'olives et oignon de tropea

PATATE & CIPOLLA | 10  
pommes de terre, romarin et oignon de tropea

SALSICCIA & CICORIA | 12  
saucisse, chicorée, pignons de pin, raisins  
secs, oignon de tropea

CARCIOFO & BURRATA | 10  
artichaut, burrata, tomate séchée, origan

PROSCIUTTO COTTO &  
GRUYERE | 12  
jambon cuit, câpres et gruyère

# FRITTI

céréales  
frit

MOZZARELLA IN  
CARROZZA | 12

teint dans un œuf biologique, avec de la  
mozzarella, des oignons de tropea servis avec  
de la sauce tomate

SUPPLI AL POMODORO | 9  
2 suppli de riz, avec mozzarella et sauce  
tomate

SUPPLI AL PROSCIUTTO | 12  
2 suppli de riz au jambon cuit, petits pois,  
mozzarella, parmesan

CROCHETTA | 9  
2 crochets de pommes de terre au romarin  
et parmesan reggiano

CARCIOFO | 12  
artichaut frit à la romaine

# PRIX FIXE

CHF 45 par personne

Choisissez 3 bruschetta, focaccia ou fritti,  
et 1 lasagna, primo, ou pizza, 1 dessert, le  
tout accompagné d'un verre de notre  
accord de vin rouge ou blanc, ou d'un  
mocktail de jus frais

# LASAGNA

pâtes cuites au four

CARCIOFI & PROVOLA  
AFFUCIMATA | 28

artichaut romain, provolone fumé,  
mozzarella, parmesan, sauce  
béchamel, poivre noir

NAPOLETANA | 26

ragoût de bœuf, porc et poulet avec  
œuf dur biologique, sauce béchamel,  
mozzarella, parmesan, beurre et  
poivre noir

BIANCA | 24

jambon cuit toscan DOP, mozzarella,  
parmigiano, sauce béchamel, poivre noir

# PRIMI

céréales bouillies  
dans de l'eau

GNOCCA PESTOSA | gnocchi au pesto avec pignons de pin, parmigiano reggiano et crème d'artichauts

LA POMODOROSA | guanciale, pulpe de tomate, Pecorino DOP, poivre noir

CARBONARA TARTUFATA | guanciale, œuf cru, Pecorino DOP, Grana Padano, poivre noir

L'AMATRICIANA | ragoût maison, Parmigiano Reggiano DOP

TONNARELLO COZZATO | tonnarelli pasta avec moules et Pecorino Romano DOP

# PIZZA

pâte levée lentement  
cuite à feu vif

REGINA | mozzarella de bufala de campanie AOP, tomate, basilic

BOSCO | Sauce à la truffe et aux champignons

INFERNO | Base rouge à la mozzarella, salami épicé et nduja

TARTUFATA | Tonno, Uova sode, Olive nere, Prosciutto Crudo di Parma e Carciofi marinati sott'olio

CAPRICCIONA | Melanzane grigliate, Zucchini grigliate, Peperoni sott'olio e Basilico

MARINA | Mozzarella de Bufala de Campanie AOP, tomate, basilic

# FARINA

céréales italiennes

Dans notre restaurant, chaque plat reflète notre engagement envers la qualité et la tradition. Toutes nos pâtes, pains et desserts sont préparés quotidiennement sur place, à partir d'ingrédients frais, biologiques et issus de sources durables.

Nous collaborons avec un réseau de petites fermes italiennes passionnées, garantissant que chaque produit que nous servons est le fruit d'un savoir-faire exceptionnel. Notre objectif est de mettre en valeur la qualité naturelle de ces ingrédients dans chaque assiette, et nous vous invitons à en apprendre davantage sur les producteurs qui rendent cela possible.

En plus de savourer nos plats, vous pouvez également retrouver ces mêmes produits d'exception dans notre petit marché local. Bon appétit !