


# Nos entrées

Salade de chèvre rôti au miel   
(vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)  
Entrée 18.-      Plat 25.-

Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala  
(Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)  
Entrée 17.-      Plat 24.-

Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan  
Entrée 13.-

Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala  
Entrée 16.-      Plat 23.-

Cocktail de crevettes et sauce calypso \*  
Entrée 16.-      Plat 23.-

Assiette de Jambon de parme,  
*affiné 24 mois*  
Entrée 18.-      Plat 28.-

Vitello tonnato, sauce à l'ancienne \*  
Entrée 18.-      Plat 28.-

Carpaccio de Bœuf  
(Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan)  
Entrée 18.-      Plat 28.-

Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique  
(Servie tiède)  
Entrée 17.-      Plat 25.-

Salade de crudités  
(salade, tomates cherry, mais et carotte)  
petite : 9.-      moyenne : 11.-      grande : 14.-

# Les Poissons et crustacés

Poulpe grillé   
*Riz blanc et poêlée de légumes*  
**39.5**

Gambas sautées à la Provençale  
*Riz blanc et poêlée de légumes*  
**34.5**

## Les viandes

Médailles de Chevreuil au Pinot noir,   
*Tagliatelles, pêche rôtie à la confiture d'airelles et choux de Bruxelles*  
**32.-**

Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan  
*Rucola, tomates fraîches et épinards*  
**40.-**

Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs,  
*Une garniture au choix*  
**46.-**

Scaloppine au citron,  
*une garniture au choix*  
**petite 30.-            plat 38.-**

Foie de veau à la Vénitienne,  
*une garniture au choix*  
**petite 30.-            plat 38.-**

Scaloppa Milanaise,  
*une garniture au choix*  
*(Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)*  
**petite 31.-            plat 39.-**

Suprême de volaille, beurre « café de Paris »,  
et poêlée de légumes  
26.-

### Salade Emiliana

(Émincé de Volaille, pecorino, artichauts, champignons de Paris, tomates  
cherry, salade)  
25.-

## Notre choix de garnitures

*Toute garniture supplémentaire est facturée 4.-*

Pâte nature de votre choix

\* Frites

Epinards aux échalotes

Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l'huile d'olives

Riz blanc

Risotto au Parmesan

## Les Pâtes aux choix

Tagliatelles

Spaghetti

Linguine

Penne

Rigatoni

Spaghetti et Penne Sans Gluten (prévoir 12 min d'attente)\*

# Les sauces «sans gluten»

*Malgré tous nos efforts pour respecter le protocole « Sans Gluten », d'infime trace peuvent parfois être présente dans nos préparations. Merci de votre compréhension*

## Napoletana

*(Tomate et basilic)*

**16.-**

## Arrabbiata

*(Tomate, piment et ail)*

**18.-**

## Pesto(\*)

*(huile d'olive, ail, basilic et pignon)*

**22.-**

## Carbonara

*(sans crème, avec œuf cru, pancetta et veau)*

**24.-**

## Au Gorgonzola

*(crème et Gorgonzola)*

**25.-**

## Au Saumon

*(crème et saumon fumé\*)*

**25.-**

## Vongole

*(selon arrivage)*

**25.-**

# Les autres sauces

## Diavola

*(crème et tomate)*

**19.-**

A la crème de Truffe \*

25.-

Aux morilles

*(crème et Morilles)*

29.-

## Les classiques du Da Carlo

Ravioli chasseurs et lard croustillant, sauce crème et morilles

NOUVEAUTÉ

28.-

Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles

NOUVEAUTÉ

28.-

Linguine à la Bottargue et rucola

27.-

Ravioli à la crème de truffe \*

*(farcis à la viande)*

27.-

Paccheri à la Norma

*(aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)*

24.-

Linguine aux Scampis et rucola

*(sauce sans Gluten)*

26.-

Tagliatelles Al telefono

*(crème, mozzarella, tomate cherry et basilic)*

25.-

Tagliatelles Da Carlo

*(safran, champignons et jambon)*

26.-

Ravioli Piémontaise

*(farcis à la viande) et sauce tomate*

26.-

# \* Risotti

Risotto aux Bolets et Chanterelles

NOUVEAUTÉ

28.-

Aux parmesan Reggiano

22.-

Aux Champignons

23.-

# \* Gnocchi

Gorgonzola

23.-

Diavola

23.-

# Les Pizzas

*Notre chef Pizzaiolo **Daniele Maresca** vous propose la carte suivante :*

**Mini pizza :**

*remise de 5 frs*

**Pizza sans gluten\* :**

*supplément de 5 frs*

*« Les pizzas sans gluten sont cuites sur une plaque en aluminium  
Dans le même four que les pizzas classiques »  
Malgré tous nos efforts pour respecter le protocole « Sans Gluten »,  
d'infime trace peuvent parfois être présente dans nos préparations. Merci  
de votre compréhension*

**Margherita**

*tomate, mozzarella, basilic*

15.-



### **Napoletana**

*tomate, mozzarella, anchois, câpres*

**19.-**

### **Regina**

*tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic*

**19.5**



### **Bufalina**

*tomate «San Marzano »\*, Bufala DOP, basilica*

**20.-**

### **Siciliana**

*tomate, mozzarella, jambon, œufs dur*

**20.5**

### **Romana**

*tomate, mozzarella, jambon, champignons*

**20.5**



### **Giardiniera**

*tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes*

**21.5**

### **Pulcinella**

*(pizza repliée) ricotta, salami piquant, mozzarella fumée*

21.5



### Orientale

*tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez*

21.5



### Calabrese

*tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic*

21.5



### Capricciosa

*tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives*

22.-



### Pugliese

*tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic*

22.-

### 4 Stagioni

*tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts*

22.5





### Rustica

*tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant*

**22.5**



### Calzone

*tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet*

**23.-**

### Milanaise

*mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola*

**23.5**



### 4 Fromages

*mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan, crème*

**23.5**

### Straciatella

*tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan*

**24.-**



### Alessandro

*tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry*

**24.-**



### Primavera

*tomate, mozzarella, jambon de Parme, parmesan, rucola*

24.5



### La Diavola

**NOUVEAUTÉ**

*tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons*

24.5

### La Saporita DOC

**NOUVEAUTÉ**

*Tomate, mozzarella fumée, tomates confites olives Taggiasche, Burata et rucola*

25.5

## Desserts

Mousse au chocolat

9.-

Tiramisu

9.-

Coupe de fraises

9.-

Panna cotta aux fruits rouges

**NOUVEAUTÉ**

9.-

Pizza au Nutella \*

12.-

Pizza au Nutella « XXL »\*

20.-

## Desserts glacés

Cassata Napolitaine \*

(Suppléments alcool Maraschino + 3.-)

8.-

Tartufo classico\*

7.-

Boconcino Dai-dai \*

1.50-/pce

## Coupes de sorbets avec alcools

Colonel

(2 boules de sorbet citron et vodka)

12.5

Passion campari

(2 boules de sorbet passion et campari bitter)

12.5

Citron limoncello \*

(coupe de glace limoncello et alcool limoncello)

12.5

## Glaces artisanales « l'artisan glacé »

La boule :

**5.- frs**

VANILLE  
CHOCOLAT  
CAMEL AU BEURRE SALE  
STRACCIATELLA  
NOISETTE  
FRAISE  
PISTACHE  
MOKA  
CITRON  
ABRICOT  
PASSION  
AMARETTO  
CANNELLE

Supplément crème chantilly :  
**1.5 frs**