

Nos plats du jours du Mardi 28 juin au vendredi 1^{er} juillet ***(Disponible de 11h30 à 14h00)***

Mardi 28 juin

Entrecôte de Bœuf, sauce pizzaïola, tagliatelles et brocolis	25.00
Carpaccio Ticino et légumes grillés	22.00
Pizza du jour et salade mêlée	19.50
(Tomate, mozzarella, salami piquant et poivrons)	

Mercredi 29 juin

Entrecôte de Bœuf, sauce pizzaïola, tagliatelles et brocolis	25.00
Trio d'antipasti	22.00
(Légumes grillés, mozza di Bufala, melon et jambon de parme)	
Pizza du jour et salade mêlée	19.50
(Mozzarella fumée, porchetta et crème de parmesan)	

Jeudi 30 juin

Entrecôte de Bœuf, sauce pizzaïola, tagliatelles et brocolis	25.00
Salade Estate (mozza di Bufala, tomate et bresaola)	22.00
Pizza du jour et salade mêlée	19.50
(Tomate, mozzarella, rucola et tomates cherry)	

Vendredi 1^{er} juillet

Entrecôte de Bœuf, sauce pizzaïola, tagliatelles et brocolis	25.00
Carpaccio d'Espadon et légumes grillés froids	22.00
Pizza du jour et salade mêlée	19.50
(Tomate, mozzarella, artichauts et aubergines)	

Vin ouvert de la semaine

Rouge (le dl.) :

Montepulciano	4.0
Saint Saphorin grand cru, dom. Chaudet	6.5
Rossobastardo, Umbria	7.0
Verruzo di Monteverro, Tosc	8.0

Blanc (le dl.) :

Chardonnay	4.0
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	6.5
Verdichio, Casal di serra	7.5

Rosé (le dl.) :

Rosé de gamay	4.5	Œil de Perdix, Neuch.	7.0
Centovie Rosato, Umani Ronchi	6.5	Opéra, Umbria, IGP	7.0

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison».

Suggestions de Saisons

Vous retrouverez nos suggestions de saisons au travers de la carte grâce au symbole



Nous restons à votre disposition pour toute question ou pour vous conseillers

Obtention du Label Fait Maison

Depuis le mois de Mars 2018 nous avons obtenu le Label « Fait Maison ».

Ce label certifie que les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont **entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine** (selon les critères du label Fait Maison établi par la fédération romande des consommateurs, Gastro Suisse, la semaine du Goût et Slow Food)

Notre espoir est de vous satisfaire au quotidien avec des produits sélectionnés pour leurs qualités et leur fraîcheur.

Provenance de nos produits

Bœuf, Veau :	<i>Suisse</i>
Poulet :	<i>France et Hongrie</i>
Jambon à pizza :	<i>Jambon d'épaule d'origine Italienne sans gluten</i>
Gambas :	<i>Vietnam</i>
Crevettes cocktail :	<i>Atlantiques nord</i>
Vongole :	<i>Italie</i>
Scampies :	<i>Grande-Bretagne</i>

Taille des portions et proposition enfant

Pour les pâtes, risotto et gnocchi, les portions normales sont de 150gr de féculent.
Pour les petits appétits nous proposons des petites portions à 80 gr de féculent et retirons 5.- aux tarifs affichés

Informations sur les Allergènes

Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Les pizzas sans gluten sont cuites sur une plaque en aluminium

Dans le même four que les pizzas classiques



Un forfait de 3.-/pers sera facturé pour le service d'un dessert apporté par le client



Nous nous réservons le droit de facturer un forfait de 2.- par personne assise à table et qui ne consomme pas de repas

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Entrées

	Entrée	Plat
Salade océane (Saumon fumé, gambas, melon) 		27.-
Assiette de melon et jambon de Parme (affiné 24 mois) 	17	26.-
Salade de chèvre rôtie au miel  (vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)	17.-	26.-
Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala (Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)	17.-	26.-
Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	13.-	
Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala	16.-	23.-
Cocktail de crevettes et sauce calypso *	17.-	26.-
Assiette de Jambon de parme, affiné 24 mois	18.-	28.-
Vitello tonnato, sauce à l'ancienne *	18.-	28.-
Carpaccio de Bœuf Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	18.-	28.-
Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique (Servie tiède)	18.-	28.-
Salade de crudités petite : 9.- moyenne : 11.- grande : 14.- (salade, tomates cherry, mais et carotte)		

Les Poissons et crustacés

Carpaccio de thon, légumes froids grillés à l'huile d'olive 	26.-
Poulpe grillé Riz blanc et poêlée de légumes	39.5
Gambas sautées à la provençale Riz blanc et poêlée de légumes	37.-

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Les viandes

	Petite	Normal
Assiette froide de roastbeef, sauce tartare (*) et frites 		27.-
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan Rucola, tomates fraîches et épinards		41.-
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs, Une garniture au choix		47.-
Scaloppine au citron, une garniture au choix	30.-	39.-
Scaloppa Milanaise, une garniture au choix (Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)	31.-	40.-
Foie de veau à la Vénitienne, une garniture au choix	30.-	39.-
Suprême de volaille, beurre « café de Paris », et poêlée de légumes		28.-
Salade Emiliana (Émincé de Volaille, pecorino, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)		26.-

Notre choix de garnitures

Toute garniture supplémentaire est facturée 4.-

Pâte nature de votre choix

* Frites

Epinards aux échalotes

Brocoli aux échalotes

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

Riz blanc

Risotto au Parmesan

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison ».

Les Pâtes

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

Napoletona (tomate, basilic et ail)	17.-
Arrabbiata (tomate, piment et ail)	19.-
Pesto(*) (huile d'olive, ail, basilic et pignon)	22.5
Carbonara (sans crème, avec œuf cru, pancetta et veau)	25.-
Au Gorgonzola (crème et Gorgonzola)	25.5
Au Saumon (crème et saumon fumé*)	25.5
Vongole (palourdes, selon arrivage)	25.5

Les autres sauces

Diavola (crème et tomate)	19.5
Bolognese (tomate et viande de Bœuf)	24.-
A la crème de Truffe *	25.5
Aux morilles (crème et Morilles)	29.5

Les classiques du Da Carlo

Penne à la crudaiola  (pâtes froides, tomates, bufala, pignons, Basilic, champignons, oilves et courgettes)	25.-
Linguine à la Bottargue et rucola	28.-
Ravioli (farçis à la viande), à la crème de truffe *	28.-
Paccheri à la Norma (aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)	25.-
Linguine aux Scampis et rucola (sauce sans Gluten)	27.-
Lasagne al forno	25.-
Tagliatelles Al telefono (crème, mozzarella, tomates cherry et basilic)	26.-
Tagliatelles Da Carlo (safran, champignons et jambon)	27.-
Ravioli Piémontaise (farçis à la viande) et sauce tomate	27.-

* Risotti

Aux parmesan Reggiano	23.-	Aux Champignons	24.-
-----------------------	------	-----------------	------

* Gnocchi

Gorgonzola	23.5	Diavola	23.5
------------	------	---------	------

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Les Pizzas

Notre chef Pizzaiolo **Antonio MASELLA** vous propose la carte suivante :

Margherita	tomate, mozzarella, basilic	15.-
Marinara	tomate, ail, huile d'olive et origan	15.-
Napoletana	tomate, mozzarella, anchois, câpres	19.5
Regina	tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic	19.5
Bufalina	tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic	20.-
Siciliana	tomate, mozzarella, jambon, œufs dur	21.-
Romana	tomate, mozzarella, jambon, champignons	21.-
Giardiniera	tomate, mozzarella, assortiment de légumes	22.-
Pulcinella	(pizza repliée) ricotta, salami piquant, mozzarella fumée	22.-
Orientale	tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,	22.-
Calabrese	tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic	22.-
Capricciosa	tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	23.-
Pugliese	tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic	23.-
4 Stagioni	tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts	23.-
Rustica	tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,	23.-
Calzone	tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet	23.5
Milanaise	mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola	24.-
4 Fromages	mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan	24.-
Straciatella	tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan	24.5
Alessandro	tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry	24.5
Baba DOC	bord farci avec ricotta fraîche, tomate confite et burata	24.5
La Sud 	mozzarella, Nduja calabra, friarielli, guanciale, tomates cherry	24.5
L'ariccia 	mozza fumée, oignons rouges caramélisés, porchetta d'ariccia, aubergines grillées	24.5
Primavera	tomate, mozzarella, jambon de Parme, parmesan, rucola	25.-
Parigina	tomate, mozzarella fumée, jambon, aubergines, oeuf brouillé et parmesan	25.-
Diavola	tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons	25.-
Saporita DOC	tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola	25.5
Favola 	mozza fumée, fleurs de courgettes, saucisse napolitaine au fenouil, Tomates cherry confites	25.5
Fresca 	mozza fumée, crème de petits pois et pancetta, aubergines, courgettes, fleurs de courgettes et tomates cherry confites	25.5

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

« l'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».*

Desserts

Mousse au chocolat	9.-
Tiramisu	9.-
Panna cotta aux fruits rouges	9.-
Coupe de fraise	9.-
Pizza au Nutella *	12.-
Pizza au Nutella « XXL »*	20.-

Desserts glacés

Tartufo aux noisettes *	7.-
Tartufo au citron *	7.-
Cassata aux fruits confits * (<i>Suppléments alcool Maraschino + 3.-</i>)	9.-
Boconcino Dai-dai *	1.50-/pce

Coupes de sorbets avec alcools

Colonel (<i>2 boules de sorbet citron et vodka</i>)	12.5
Passion campari (<i>2 boules de sorbet passion et campari bitter</i>)	12.5
Citron limoncello * (<i>coupe de glace limoncello et alcool limoncello</i>)	12.5

Glaces artisanales « l'artisan glacé »

VANILLE - CHOCOLAT – CAMEL AU BEURRE SALE

STRACCIATELLA - NOISETTE - FRAISE - PISTACHE

MOKA - CITRON – ABRICOT - PASSION – AMARETTO – CANNELLE

La boule : 5.- frs

Supplément crème chantilly : 1.5 frs

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison ».

Vins blancs

Suisse

btle de 70 cl

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	49
Cave Ardévaz Petite Arvine AOC Valais	58

Italie

Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne	50
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi	51
Palmento Costenza, Etna DOC, Sicile	59

Vins rosés

Suisse

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée, 2019	45
--	----

Italie

Centovie, IGT, Umani Ronchi	43
Peperosa, Umbria,	48
Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT,	48
Opera, IGP, Umbria	48

Spumante

Prosecco DOC, extra dry	39
Lambrusco, Emilia	37

Les pots (50cl.)

Chianti	20
Rosé de Gamay	21
Nero d'Avola	23
Montepulciano	22
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	25

Vins rouges

Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	49
Pinot noir, domaine du Daley, 2020	49
Merlot riserva « La Pella », Agriloro, 2017	80
«Sottobosco », tenimiento dell'ör, Agriloro, 2018	82

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison».

Vins rouges Italiens

	<u>Veneto</u>	<i>btle de 75 cl</i>
Corvina « Ca Isidora », 2018		47
Ripassa, Zenato, 2017		69
Amarone M. La Parte, Piccoli, 2013		98
	<u>Piemonte</u>	
Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2019		50
Vespolina, Il Chiosso, 2019		59.5
Gatinara, DOCG 2015		81
Barbaresco DOCG, La Bioca 2018		89
	<u>Toscane</u>	
Achille, 100% sangiovese, 2020 IGT		50
Verruzo di Monteverro, Toscane 20120		55
Insoglio del Cinghiale Toscana IGT 2020		39 (37.5cl)
Insoglio del Cinghiale Toscana IGT 2020		70
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2016		73
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2018		85
Guidalberto, 2019		85
Brunello di Montalcino DOCG, Molino St Antimo 2016		85
Il Borro, 2017		88
Bramasole, Syrah, 2017		88
Terra di Monteverro IGT 2016		89
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2019		93
Il Pino di Biserno Toscana IGT		100
Tignanello, 2019		167
Sassicaia 2014		280
	<u>Umbria</u>	
Rossobastardo, 2019		51
	<u>Lazio</u>	
Petit Verdot 2020 IGT, Ducato Grazioli		56
	<u>Puglia</u>	
Primitivo merlot "Zolla", 2021		47
Nero di Troia 2019		51
Podere 29, Primitivo IGT, 2018		57
	<u>Calabre</u>	
Terre Nobili, Alaries, 2019		51
	<u>Sicilia</u>	
Micina nerello IGT, cantine Cellaro, 2019		59
	<u>Sardaigne</u>	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2019		52
Dieci Cavalli, 2015		54
Barrua, Punica, 2017		72

La cave des magnums

Rossobastardo, umbria 2019	105
Barrua, Punica, 2017	150
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2017	210
Tignanello, 2017	350

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison ».

Apéritifs

Martini rouge et blanc	15% vol	4 cl	6.50
Carpano punt e mes	16% vol	4 cl	6.50
Cynar	16.5% vol	4 cl	6.50
Suze	20% vol	4 cl	6.50
Porto	20% vol	4 cl	6.50
Campari bitter	23% vol	4 cl	6.50
Campari soda	10% vol	4 cl	5.50
Ricard	45% vol	4 cl	6.50
St-pellegrino bitter		10 cl	5.00
Kir au vin blanc	15% vol	10 cl	6.50

Bières

Moretti	5% vol	30 cl	6.00
Nastro azzuro	5.2% vol	33 cl	6.00
Calanda	sans alcool	30 cl	5.00
Bière ambrée artisanale « Baladin »	6.8% vol	33 cl	7.50
Bière blonde artisanale « Baladin »	6.5% vol	33 cl	7.50
Bière blanche artisanale « Baladin »	5% vol	33 cl	7.50

Eau de vie

Cognac, calvados	40% vol	4 cl	9.50
Armagnac, cointreau, grand marnier	40% vol	4 cl	9.50
Sambucca	42% vol	4 cl	8.50
Amaretto saronno	28% vol	4 cl	8.50
Amaro averna	32% vol	4 cl	8.50
Amaro ramazzoti	30% vol	4 cl	8.50
Limoncello	32% vol	4 cl	7.50
Arancino	32% vol	4 cl	8.50
Williamine ou abricotine MORAND	43% vol	4 cl	8.50
Gin, vodka	37.5% vol	4 cl	8.50
Scotch whisky JB	40% vol	4 cl	8.50
Scotch whisky J.W Black label	40% vol	4 cl	10.00
Grappa blanche Beltion	40% vol	4 cl	8.00
Grappa blanche di brunello ou barriquée	40% vol	4 cl	11.50

Minérales :

St-pellegrino, Acqua panna, heinniez verte	50 cl	5.50
Soda artisanale italien	33 cl	6.50
Perrier, fanta, 7 up, rivella, coca, thé froid (bouteilles)	33 cl	5.50
Jus de pomme, sinalco	33 cl	5.50
Schweppes	20 cl	5.00
Nectar de fruits (orange, tomate, abricot,)	33 cl	6.50

Café / thé :

Café, espresso, ristretto, thé, infusions	3.90
Café Hag, Espresso Macchiato	3.90
Café latté	4.30
Cappucino	4.50
Thé, infusions	4.00

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».