

## **Nos plats du jour du Mardi 22 au vendredi 25 novembre** *(Disponible de 11h30 à 14h00)*

### **Mardi 22 Novembre**

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis	<b>25.00</b>
Scaloppines de Veau à la sauge, risotto et salade mêlée	<b>22.00</b>
Pizza du jour et salade mêlée (Tomate, mozzarella, porchetta et poivrons)	<b>19.50</b>

### **Mercredi 23 Novembre**

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis	<b>25.00</b>
Suprême de pintade à l'estragon, tagliatelles et épinards	<b>22.00</b>
Pizza du jour et salade mêlée (Tomate, mozzarella, rucola et burata)	<b>19.50</b>

### **Jeudi 24 Novembre**

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis	<b>25.00</b>
Lapin chasseur, polenta crémeuse et salade mêlée	<b>22.00</b>
Pizza du jour et salade mêlée (Tomate, mozzarella fumée et cime di rapa)	<b>19.50</b>

### **Vendredi 25 Novembre**

Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis	<b>25.00</b>
Poisson du jour, riz blanc et poêlée de légumes	<b>22.00</b>
Pizza du jour et salade mêlée (Tomate, mozzarella, olives et thon)	<b>19.50</b>

## **Vin ouvert de la semaine**

### **Rouge (le dl.) :**

Montepulciano	<b>4.0</b>	
Saint Saphorin grand cru, dom. Chaudet		<b>6.5</b>
Janare, Aglianico	<b>6.5</b>	
Rossobastardo, Umbria		<b>7.5</b>
Verruzo di Monteverro, Tosc		<b>8.5</b>

### **Blanc (le dl.) :**

Chardonnay	<b>4.0</b>	
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet		<b>6.5</b>
Verdichio, Casal di serra		<b>7.5</b>

### **Rosé (le dl.) :**

Rosé de gamay	<b>4.5</b>	Opéra, Umbria, IGP	<b>7.0</b>
---------------	------------	--------------------	------------

« 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 conseiller

## Informations sur la situation énergétique

Chères clientes, Chers clients,

Afin de faire face à l'augmentation de nos charges en générale, nous sommes dans l'obligation de facturer certaines prestations qui, jusqu'à présent, étaient gratuites.

**Une carafe d'eau = supplément de 1 frs.- par carafe**

Merci d'avance de votre compréhension et de votre bienveillance

## 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>Atlantique nord</i>
Vongole :	<i>Italie</i>
Scampi :	<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



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

## Entrées

	Entrée	Plat
Soupe à la courge et croutons 	13.-	
Aubergines à la parmesane 25.- (10 min d'attente environ !)	18.-	
Salade de chèvre rôti au miel (vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)	17.-	26.-
Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala 26.- (Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)	17.-	
Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	13.-	
Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala 23.-	16.-	
Assiette de Jambon de parme, affiné 24 mois 28.-	18.-	
Cocktail de crevettes et sauce calypso * 26.-	17.-	
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 28.- (Servie tiède)	18.-	
Salade de crudités      petite : 9.-   moyenne : 11.-   grande : 14.- (salade, tomates cherry, mais et carotte)		



## 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		37.-

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

## Les viandes

Petite      Normal

Médallions de Chevreuil au Pinot noir, 	
35.-	
<i>Tagliatelles, pêche rôtie à la confiture d'airelles et choux de Bruxelles</i>	
Scaloppines de Veau au gorgonzola, 	30.-
39.-	
<i>Tagliatelles maison</i>	
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan	
41.-	
<i>Rucola, tomates fraîches et épinards</i>	
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs,	
47.-	
<i>Une garniture au choix</i>	
Scaloppine au citron, <i>une garniture au choix</i>	30.-
39.-	
Scaloppa Milanaise, <i>une garniture au choix</i>	31.-
40.-	
<i>(Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)</i>	
Foie de veau à la Vénitienne, <i>une garniture au choix</i>	30.-
39.-	
Suprême de volaille, beurre « café de Paris »,	
28.-	
<i>et poêlée de légumes</i>	
Salade Emiliana	26.-
<i>(Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)</i>	

## Notre choix de garnitures

*Toute garniture supplémentaire est facturée 4.-*

Pâte nature de votre choix

Frites\*

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

Brocoli aux échalotes

Epinards 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*

Napoletana (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

Orechiette contadina, (brocolis, pancetta et parmesan) 	24.-
Ravioli chasseurs et lard croustillant, sauce crème et morilles 	29.-
Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles 	29.-
Linguine à la Bottargue et rucola	28.-
Ravioli (farcis 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 (farcis à la viande) et sauce tomate	27.-

### \* Risotti

Risotto aux Bolets et Chanterelles 	29.-
Aux parmesan Reggiano 23.-	Aux Champignons 24.-

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

Gorgonzola 23.5

**\* Gnocchi**

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 :

<b>Margherita</b>	<i>tomate, mozzarella, basilic</i>	<b>15.-</b>
<b>Marinara</b>	<i>tomate, ail, huile d'olive et origan</i>	
<b>15.-</b>		
<b>Napoletana</b>	<i>tomate, mozzarella, anchois, câpres</i>	<b>19.5</b>
<b>Regina</b>	<i>tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic</i>	
<b>19.5</b>		
<b>Bufalina</b>	<i>tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic</i>	<b>20.-</b>
<b>Siciliana</b>	<i>tomate, mozzarella, jambon, œufs dur</i>	<b>21.-</b>
<b>Romana</b>	<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	<b>21.-</b>
<b>Giardiniera</b>	<i>tomate, mozzarella, assortiment de légumes</i>	<b>22.-</b>
<b>Pulcinella</b>	<i>(pizza repliée) ricotta, salami piquant, mozzarella fumée</i>	<b>22.-</b>
<b>Orientale</b>	<i>tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,</i>	
<b>22.-</b>		
<b>Calabrese</b>	<i>tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic</i>	
<b>22.-</b>		
<b>Capricciosa</b>	<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives</i>	<b>23.-</b>
<b>Pugliese</b>	<i>tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic</i>	<b>23.-</b>
<b>4 Stagioni</b>	<i>tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts</i>	<b>23.-</b>
<b>Rustica</b>	<i>tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,</i>	<b>23.-</b>
<b>Calzone</b>	<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet</i>	<b>23.5</b>
<b>Milanaise</b>	<i>mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola</i>	
<b>24.-</b>		
<b>4 Fromages</b>	<i>mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan</i>	<b>24.-</b>
<b>Straciatella</b>	<i>tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan</i>	<b>24.5</b>
<b>Alessandro</b>	<i>tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry</i>	<b>24.5</b>
<b>Baba DOC</b>	<i>bord farci avec ricotta fraîche, tomate confite et burata</i>	<b>24.5</b>
<b>La Sud</b>	<i>mozzarella, Nduja calabre, friarielli, guanciale, tomates cherry</i>	
<b>24.5</b>		
<b>L'ariccia</b>	<i>mozza fumée, oignons rouges caramélisés, porchetta d'ariccia, aubergines grillées</i>	<b>24.5</b>
<b>Diavola</b>	<i>tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons</i>	
<b>25.-</b>		
<b>Primavera</b>	<i>tomate, mozzarella, jambon de Parme, parmesan, rucola</i>	<b>24.5</b>
<b>Saporita DOC</b>	<i>tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola</i>	<b>25.5</b>
<b>Ghiottona</b> 	<i>crème de parmesan, mozza fumée, friarielli, porchetta d'ariccia,</i>	<b>24.-</b>
<b>Zuconna</b> 	<i>crème de courge, mozza fumée, pancetta et tarallo napoletano</i>	<b>24.-</b>
<b>Bella vita</b> 	<i>mozzarella, crème d'aubergine et de parmesan, polpette frite</i>	<b>24.-</b>
<b>Tartufata</b> 	<i>mozza fumée, crème de truffe, bolets et pancetta</i>	<b>25.5</b>

**Mini pizza : remise de 5 frs**

**Pizza sans gluten\* : supplément de 5 frs**

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





**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.-	
Tarte aux pommes *	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.-	

## 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	

### Glaces artisanales « l'artisan glacé »

VANILLE - CHOCOLAT – CAMEL AU BERRE 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

	<i>btle de 75 cl</i>
<u>Veneto</u>	
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>Saraigne</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 blonde artisanale «sans gluten »	6.5% vol	33 cl	7.50
Bière blanche Erdinger	5% vol	33 cl	6.00

## 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 sarono	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, expresso, 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 ».