

Nos plats du jour du mardi 14 au vendredi 17 mars

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Mardi 14 mars

Filets de poulet panés, penne Diavola et salade mêlée	22.00
Pizza du jour et salade mêlée (Tomate, mozzarella, rucola et tomates cherry)	19.50

Mercredi 15 mars

Gigot d'agneau, pommes rissolées et brocolis	22.00
Pizza du jour et salade mêlée (Tomate, mozzarella, ricotta fraîche et salami piquant)	19.50

Jeudi 16 mars

Demi-coquelet, frites et choux de Bruxelles	22.00
Pizza du jour et salade mêlée (Tomate, mozzarella, poivrons et olives)	19.50

Vendredi 17 mars

Poisson du jour, riz blanc et poêlée de légumes	22.00
Pizza du jour et salade mêlée (Tomate, mozzarella, jambon et œuf au plat)	19.50

Vin ouvert de la semaine

Rouge (le dl.) :

Montepulciano	4.2
Saint Saphorin grand cru, dom. Chaudet	7.0
Matero, sangiovese, Toscane	6.5
Rossobastardo, Umbria	7.7
Verruzo di Monteverro, Tosc	9.0

Blanc (le dl.) :

Chardonnay	4.2
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	7.0
Verdichio, Casal di serra	7.7

Rosé (le dl.) :

Rosé de gamay	4.2	Centovie, IGT, Umani Ronchi	6.5
---------------	------------	-----------------------------	------------

« 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
Minestrone	13.-	
Aubergines à la parmesane <i>(10 min d'attente environ !)</i>	18.5	25.5
Salade de chèvre rôti au miel <i>(vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)</i>	17.5	26.5
Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala <i>(Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)</i>	17.5	26.5
Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	13.5	
Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala	16.5	23.5
Cocktail de crevettes et sauce calypso *	17.5	26.5
Vitello tonnato, sauce à l'ancienne *	18.5	28.5
Carpaccio de Bœuf <i>Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan</i>	18.5	28.5
Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique <i>(Servie tiède)</i>	18.5	28.5
Salade de crudités <i>petite : 9.- moyenne : 11.- grande : 14.-</i> <i>(salade, tomates cherry, mais et carotte)</i>		

Les Poissons et crustacés

Gambas sautées à la provençale <i>Riz blanc et poêlée de légumes</i>	38.-
---	------

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

Les viandes

	Petite	Normal
Scaloppines de Veau au gorgonzola,  <i>Tagliatelles maison</i>	31.-	40.-
Scaloppine au citron, <i>une garniture au choix</i>	30.-	39.-
Scaloppa Milanaise, <i>une garniture au choix</i> (Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)	32.-	42.-
Foie de veau à la Vénitienne, <i>une garniture au choix</i>	31.-	40.-
Suprême de volaille, beurre « café de Paris », <i>et poêlée de légumes</i>		29.-
Salade Emiliana (Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)		28.-

Notre choix de garnitures

Toute garniture supplémentaire est facturée 4.-

Pâte nature de votre choix

Frites*

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)	18.-
Arrabbiata (tomate, piment et ail)	20.-
Pesto(*) (huile d'olive, ail, basilic et pignon)	22.5
Carbonara (sans crème, avec œuf cru, pancetta et veau)	25.5
Au Gorgonzola (crème et Gorgonzola)	26.-
Au Saumon (crème et saumon fumé*)	26.-
Vongole (palourdes, selon arrivage)	27.-

Les autres sauces

Diavola (crème et tomate)	20.-
Bolognese (tomate et viande de Bœuf)	24.5
A la crème de Truffe *	26.-
Aux morilles (crème et Morilles)	29.5

Les classiques du Da Carlo

Orechiette contadina, (brocolis, pancetta et parmesan) 	25.-
Penne au Saumon et vodka 	28.-
Paccheri à la Buratta, pancetta et pistache 	28.-
Linguine à la Bottargue et rucola	29.-
Ravioli (farcis à la viande), à la crème de truffe *	29.-
Paccheri à la Norma (aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)	26.-
Linguine aux Scampis et rucola (sauce sans Gluten)	28.-
Lasagne al forno	25.5
Tagliatelles Al telefono (crème, mozzarella, tomates cherry et basilic)	26.5
Tagliatelles Da Carlo (safran, champignons et jambon)	28.-
Ravioli Piémontaise (farcis à la viande) et sauce tomate	27.5

* Risotti

Risotto aux gambas et courgettes 	29.5
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	16.-
Napoletana	tomate, mozzarella, anchois, câpres	19.5
Regina	tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic	19.5
Bufalina	tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic	20.5
Siciliana	tomate, mozzarella, jambon, œufs dur	22.-
Romana	tomate, mozzarella, jambon, champignons	22.-
Giardiniera	tomate, mozzarella, assortiment de légumes	23.-
Pulcinella	(pizza repliée) ricotta, salami piquant, mozzarella fumée	23.-
Orientale	tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,	23.-
Calabrese	tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic	23.-
Capricciosa	tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	24.-
Pugliese	tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic	24.-
4 Stagioni	tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts	24.-
Rustica	tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,	24.-
Calzone	tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet	24.5
Milanaise	mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola	25.-
4 Fromages	mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan	25.-
Straciatella	tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan	25.5
Alessandro	tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry	25.5
Baba DOC	bord farci avec ricotta fraîche, tomate confite et burata	25.5
La Sud	mozzarella, Nduja calabre, friarielli, guanciale, tomates cherry	25.5
L'ariccia	mozza fumée, oignons rouges caramélisés, porchetta d'ariccia, aubergines grillées	25.5
Diavola	tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons	25.5
Valtelina	tomate, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola	25.5
Saporita DOC	tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola	26.-
Ghiottona 	crème de parmesan, mozza fumée, friarielli, porchetta d'aricia,	25.-
Tartufata 	mozza fumée, crème de truffe, bolets et pancetta	26.-
Mortazza 	mozza fumée, Mortadelle, crème de Pistache, ricotta	25.-
Nerano 	mozza fumée, crème de courgette, menthe et courgette frites	24.-
Bella Sfiziosa 	mozza fumée, velouté de tomate jaune, rucola et bresaola	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		9.5
Tiramisu		9.5
Panna cotta aux fruits rouges		9.5
Tarte aux pommes *		9.5
Pizza au Nutella *		13.-
Avec une garniture aux choix :	<i>classique</i>	
	<i>Bounty</i> + 2.-	
	<i>Smarties</i> + 2.-	
Pizza au Nutella « XXL »*		20.-
Avec une garniture aux choix :	<i>classique</i>	
	<i>Bounty</i> + 4.-	
	<i>Smarties</i> + 4.-	

Desserts glacés

Tartufo aux noisettes *	8.-
Tartufo au citron *	8.-
Cassata aux fruits confits * (<i>Suppléments alcool Maraschino + 3.-</i>)	9.-
Citron limoncello * (<i>coupe de glace limoncello et alcool limoncello</i>)	12.5

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, 2021	50
Cave Ardévaz Petite Arvine AOC Valais, 2021	59

Italie

Karmis Tharros IGT, Contini, sardeigne, 2021	51
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2021	52
Palmento Costenza, Etna DOC, Sicile, 2019	60

Vins rosés

Suisse

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée, 2020	46
--	----

Italie

Centovie, IGT, Umani Ronchi, 2021	44
Peperosa, Umbria, 2021	49
Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2021	49
Opera, IGP, Umbria, 2021	49

Spumante

Prosecco DOC, extra dry	40
Lambrusco, Emilia	38

Les pots (50cl.)

Chianti	21
Rosé de Gamay	22
Nero d'Avola	24
Montepulciano	23
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	26

Vins rouges

Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2021	50
Pinot noir, domaine du Daley, 2020	50
«Sottobosco », tenimiento dell'ör, Agriloro, 2018	83

« 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 », 2019	48
Ripassa, Zenato, 2018	70
Amarone M. La Parte, Piccoli, 2013	99
<u>Piemonte</u>	
Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2020	51
Vespolina, Il Chiosso, 2019	60.5
Gatinara, DOCG 2015	82
Barbaresco DOCG, La Bioca 2019	90
<u>Toscane</u>	
Achille, 100% sangiovese, 2021 IGT	51
Verruzo di Monteverro, Toscane 2020	56
Insoglio del Cinghiale Toscana IGT 2021	40 (37.5cl)
Insoglio del Cinghiale Toscana IGT 2020	71
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2016	74
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2019	86
Guidalberto, 2020	86
Brunello di Montalcino DOCG, Molino St Antimo 2017	86
Il Borro, 2017	89
Bramasole, Syrah, 2017	89
Terra di Monteverro IGT 2016	90
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2020	94
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2020	105
Tignanello, 2019	170
Sassicaia 2014	290
<u>Umbria</u>	
Rossobastardo, 2020	52
<u>Lazio</u>	
Petit Verdot 2021 IGT, Ducato Grazioli	57
<u>Puglia</u>	
Primitivo merlot "Zolla", 2021	48
Nero di Troia 2019	52
Podere 29, Primitivo IGT, 2018	58
<u>Calabre</u>	
Terre Nobili, Alaries, 2019	52
<u>Sicilia</u>	
Micina nerello IGT, cantine Cellaro, 2021	60
<u>Saraigne</u>	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2020	53
Dieci Cavalli, 2019	55
Barrua, Punica, 2019	73

La cave des magnums

Rossobastardo, umbria 2019	106
Barrua, Punica, 2019	151
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2019	211
Tignanello, 2017	360

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

Apéritifs

Martini rouge et blanc	15% vol	4 cl	6.80
Carpano punt e mes	16% vol	4 cl	6.80
Cynar	16.5% vol	4 cl	6.80
Suze	20% vol	4 cl	6.80
Porto	20% vol	4 cl	6.80
Campari bitter	23% vol	4 cl	6.80
Campari soda	10% vol	4 cl	5.80
Ricard	45% vol	4 cl	6.80
St-pellegrino bitter		10 cl	5.30
Kir au vin blanc	15% vol	10 cl	7.00

Bières

Moretti	5% vol	30 cl	6.30
Nastro azzuro	5.2% vol	33 cl	6.30
Calanda	sans alcool	30 cl	5.30
Bière blonde artisanale «sans gluten »	6.5% vol	33 cl	7.80
Bière blanche Erdinger	5% vol	33 cl	6.30

Eau de vie

Cognac, calvados	40% vol	4 cl	9.80
Armagnac, cointreau, grand marnier	40% vol	4 cl	9.80
Sambucca	42% vol	4 cl	8.80
Amaretto saronno	28% vol	4 cl	8.80
Amaro averna	32% vol	4 cl	8.80
Amaro ramazzoti	30% vol	4 cl	8.80
Limoncello	32% vol	4 cl	7.80
Arancino	32% vol	4 cl	8.80
Williamine ou abricotine MORAND	43% vol	4 cl	8.80
Gin, vodka	37.5% vol	4 cl	8.80
Scotch whisky JB	40% vol	4 cl	8.80
Scotch whisky J.W Black label	40% vol	4 cl	10.50
Grappa blanche Beltion	40% vol	4 cl	8.30
Grappa blanche di brunello ou barriquée	40% vol	4 cl	11.80

Minérales :

St-pellegrino, Acqua panna, heinniez verte	50 cl	5.70
Soda artisanale italien	33 cl	6.70
Perrier, fanta, 7 up, rivella, coca, thé froid (bouteilles)	33 cl	5.70
Jus de pomme, sinalco	33 cl	5.70
Schweppes	20 cl	5.20
Nectar de fruits (orange, tomate, abricot,)	33 cl	6.70

Café / thé :

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

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