

# A PARTIR DU LUNDI 30 OCTOBRE NOUS SERONS OUVERTS 7 JOURS / 7, DE 11H30 A 0H00

## Nos plats du jour du lundi 20 au vendredi 26 novembre (Disponibile de 11h30 à 14h00)

### Lundi 20 novembre

Scaloppines de Veau à l'orange, risotto et salade mêlée	22.00
Fusilli al Baffo (tomate, crème, jambon et persil); salade mêlée	19.50
Pizza du jour (tomates jaunes et salami ) et salade mêlée	19.50

### Mardi 21 novembre

Emincé de Veau à la Zurichoise, riz blanc et salade mêlée	22.00
Linguine a Poveri (ail, pignons, capres, olives, persil); salade	19.50
Pizza du jour (champignons et aubergines) et salade mêlée	19.50

### Mercredi 22 novembre

Filets de poulets aux poivrons, tagliatelles et salade mêlée	22.00
Rigatoni con pesto, ricotta et tomates cherry; salade mêlée	19.50
Pizza du jour (rucola et bufala) et salade mêlée	19.50

### Jeudi 23 novembre

Assiette de roastbeef, frites et brocolis	22.00
Spaghetti à la sauge et citron ; salade mêlée	19.50
Pizza du jour (poivrons et saucisse) et salade mêlée	19.50

### Vendredi 24 novembre

Poisson du jour, riz blanc et légumes	22.00
Orecchiette à la saucisse et trévis, salade mêlée	19.50
Pizza du jour (thon et capres) et salade mêlée	19.50

## Vin ouvert de la semaine

### Rouge (le dl.) :

Montepulciano	4.2		
Saint Saphorin grand cru	7.0	Rossobastardo, Umbria	7.7
Poggio dei Lecci, Toscane	8.5	Ripasso della Valpolicella	9.0

### Blanc (le dl.) :

Chardonnay	4.2	Epesses Grand cru	7.0
Falanghina sanpaolo IGP	7.5		

### Rosé (le dl.) :

Rosé de gamay	4.2	Campo delle rosé,	6.5
Cuvée rosée vieille vigne	6.0	Opéra, Umbria, IGP	7.5

« 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
Soupe à la courge et croutons 	13.-	
Aubergines à la parmesane (10 min d'attente environ !)	18.5	25.5
Salade de chèvre rôti au miel (vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)	17.5	26.5
Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala (Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)	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 Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	18.5	28.5
Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique (Servie tiède)	18.5	28.5
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		40.5
Gambas sautées à la provençale Riz blanc et poêlée de légumes		38.-

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

## Les viandes

	Petite	Normal
Médailles de Chevreuil au Pinot noir,  <i>Tagliatelles, pêche rôtie à la confiture d'airelles et choux de Bruxelles</i>		35.-
Scaloppines de Veau aux bolets et chanterelles,  <i>Tagliatelles maison</i>	32.-	42.-
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan <i>Rucole, tomates fraîches et épinards</i>		45.-
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs, <i>Une garniture au choix</i>		49.-
Scaloppine au citron, <i>une garniture au choix</i>	30.-	39.-
Scaloppa Milanaise, <i>une garniture au choix</i> <i>(Avec rucole, tomates fraîches + 2.frs)</i>	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 <i>(Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)</i>		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)\*

Rigatoni au blé dur « Senator Cappelli », BIO suisse, ferme de Pra Charbon

## 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

Ravioli chasseurs et lard croustillant, sauce crème et morilles	NOUVEAUTÉ	29.-
Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles	NOUVEAUTÉ	29.-
Orechiette contadina, (brocolis, pancetta et parmesan)	NOUVEAUTÉ	25.-
Paccheri à la Buratta, pancetta et pistache	NOUVEAUTÉ	28.-
Linguine à la Bottargue et rucola (suppléments Bottargue + 5.-)		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
Tagliatelle aux morilles, flambées dans la meule de Grana Padano (Disponible le lundi soir, mardi soir et mercredi soir)		32.-

## \* Risotti

Risotto à la courge et pancetta	NOUVEAUTÉ	24.-	
Risotto aux Bolets et Chanterelles	NOUVEAUTÉ	29.-	
Aux parmesan Reggiano	23.-	Aux Champignons	24.-
Risotto au parmesan flambé dans la meule de Grana Padano (Disponible le lundi soir, mardi soir et mercredi soir)		29.-	

## \* 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 :

<b>Margherita</b>	tomate, mozzarella, basilic	16.-
<b>Marinara</b>	tomate, ail, huile d'olive et origan	16.-
<b>Napoletana</b>	tomate, mozzarella, anchois, câpres	19.5
<b>Regina</b>	tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic	19.5
<b>Bufalina</b>	tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic	20.5
<b>Siciliana</b>	tomate, mozzarella, jambon, œufs dur	22.-
<b>Romana</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons	22.-
<b>Giardiniera</b>	tomate, mozzarella, assortiment de légumes	23.-
<b>Pulcinella</b>	(pizza repliée) ricotta, salami piquant, mozzarella fumée	23.-
<b>Orientale</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,	23.-
<b>Calabrese</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic	23.-
<b>Capricciosa</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	24.-
<b>Pugliese</b>	tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic	24.-
<b>4 Stagioni</b>	tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts	24.-
<b>Rustica</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,	24.-
<b>Calzone</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet	24.5
<b>Milanaise</b>	mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola	25.-
<b>4 Fromages</b>	mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan	25.-
<b>Straciatella</b>	tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan	25.5
<b>Alessandro</b>	tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry	25.5
<b>Baba DOC</b>	bord farci avec ricotta fraîche, tomate confite et burata	25.5
<b>La Sud</b>	mozzarella, Nduja calabre, friarielli, guanciale, tomates cherry	25.5
<b>Diavola</b>	tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons	25.5
<b>Valtelina</b>	tomate, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola	25.5
<b>Saporita DOC</b>	tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola	25.5
<b>Automne</b> 	mozza fumée, chèvre, rucola, miel et noix	24.5
<b>Ariccia</b> 	mozza fumée, porchetta, pommes de terre, crème de straciatella	24.5
<b>Pizza du mois</b> 	mozza fumée, sauce tomate jaune, saucisse de chasse, tarallo napoletano	24.5
<b>Tarantella</b> 	tomate, mozzarella, burrata fumée et capocollo	25.-
<b>Tartufata</b> 	mozza fumée, pancetta, crème de truffe et Bolets	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.-
Pizza au Nutella « XXL »*	20.-

## 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 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*

Grand Cru d'Epesses, Domaine de la Mouniaz, 2021	48
Cave Ardévaz Petite Arvine AOC Valais, 2022	59

### Italie

Falanghina, Campania, IGP 2022	50
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2021	52
Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2021	51
Renzo, Pecorino, San Lazzaro, Marche, IGT 2020	58
Palmento Costenza, Etna DOC, Sicile, 2019	60

---

## Vins rosés

### Suisse

Cuvée rosée vielle vigne, domaine du Daley, 2020	46
--	----

### Italie

Campo delle rosé, Bardolino, DOP, 2021	47
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.)

Rosé de Gamay	22
Montepulciano	23
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	26

---

## Vins rouges

### Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2022	50
Pinot noir, domaine du Daley, 2022	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 », 2020	48
Ripassa, Zenato, 2018	70
Amarone M. La Parte, Piccoli, 2013	99
<u>Piemonte</u>	
Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2021	51
Barbaresco DOCG, La Bioca 2019	90
<u>Toscane</u>	
Matero Rosso IGT Toscane 2022	47
Achille, 100% sangiovese, 2021 IGT	51
Poggio dei Lecci, Toscane IGT	58
Verruzo di Monteverro, Bolgheri, Toscane 2020	60
Insoglio del Cinghiale Toscana IGT 2021	71
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2016	74
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2019	95
Guidalberto, 2021	86
Il Borro, 2019	89
Terra di Monteverro IGT 2018	90
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2020	99
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2019	105
Tignanello, 2020	170
Sassicaia 2018	360
<u>Umbria</u>	
Rossobastardo, 2021	52
<u>Molise</u>	
Gironia, biferno rosso DOC, riserva, 2015	70
<u>Lazio</u>	
Petit Verdot 2021 IGT, Ducato Grazioli	57
<u>Puglia</u>	
Primitivo merlot "Zolla", 2021	48
Nero di Troia 2021	52
Podere 29, Primitivo IGT, 2021	58
<u>Calabre</u>	
Terre Nobili, Alaries, 2020	52
<u>Sicilia</u>	
Micina nerello IGT, cantine Cellaro, 2021	60
<u>Sardaigne</u>	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2021	53
Dieci Cavalli, 2020	55
Barrua, Punica, 2019	80

### La cave des magnums

Rossobastardo, umbria 2020	106
Barrua, Punica, 2019	151
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2016	195
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2020	211

« 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
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
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 ».*