

## Nos plats du jour du lundi 22 avril au vendredi 26 avril

(Disponible de 11h30 à 14h00)

### Lundi 22 avril

Emincé de volaille au Paprika, riz blanc et salade mêlée	22.00
Spaghetti aux champignons, artichauts et tomates; salade mêlée	19.50
pizza du jour ( <i>burrata fumée et pomodorini</i> ), salade mêlée	19.50

### Mardi 23 avril

Scaloppines de Veau à l'orange, tagliatelles et salade mêlée	22.00
Rigatoni au thon ; salade mêlée	19.50
Pizza du jour ( <i>rucola et bufala</i> ), salade mêlée	19.50

### Mercredi 24 avril

Assiette de roastbeef, frites et épinards	22.00
Fettucine aux asperges, pistaches et crème de ricotta; salade	19.50
Pizza du jour ( <i>jambon et épinards</i> ), salade mêlée	19.50

### Jeudi 25 avril

Osso bucco de veau, risotto et salade mêlée	22.00
Fusilli à la salentina ; salade mêlée	19.50
Pizza du jour ( <i>poivrons et saucisse</i> ), salade mêlée	19.50

### Vendredi 26 avril

Poisson du jour, riz blanc et légumes	22.00
Tagliatelles au poulet et champignons, salade mêlée	19.50
Pizza du jour ( <i>capres et olives</i> ) et salade mêlée	19.50

**Tous les lundis soir, dégustez un grand vin italien à prix coutant**  
**Demandez à votre serveur le programme ☺**

### Nos vins servis au verre cette semaine

#### Rouge (le dl.) :

Montepulciano	4.8	Coeso, valpolicella	7.-
Saint Saphorin grand cru	7.5	Caparzo, IGT Toscane	7.5
Rossobastardo, Umbria	8.-	Poggio dei Lecci, Toscane	9.-

#### Blanc (le dl.) :

Chardonnay	4.8-	Epeses Grand cru	7.5
Falanghina sanpaolo IGP	7.9	Moscato d'asti	7.0

#### Rosé (le dl.) :

Rosé de gamay	5.-	Cuvée rosée vieille vigne	6.5
Campo delle rosé, DOP	7.-		

« 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



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
Salade de dents de lion, lard, crouton et œuf dur 	17.-	25.-
Minestrone 	13.-	
Aubergines à la parmesane (10 min d'attente environ !)	19.-	26
Salade de chèvre rôti au miel (vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)	18.-	27.-
Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala (Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)	18.-	27.-
Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	13.5	
Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala	17.-	24.-
Cocktail de crevettes et sauce calypso *	18.-	27.-
Vitello tonnato, sauce à l'ancienne *	19.-	29.-
Carpaccio de Bœuf Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	19.-	29.-
Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique (Servie tiède)	19.-	29.-
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		42.-
Gambas sautées, sauce crème et safran 		43.-

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

## Les viandes

	Petite	Normal
Scaloppines de Veau aux morilles,  <i>Tagliatelles maison</i>	35.-	45.-
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan <i>Rucola, tomates fraîches et épinards</i>		46.-
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs, <i>Une garniture au choix</i>		49.5
Scaloppine au citron, <i>une garniture au choix</i>	31.-	39.5
Scaloppa Milanaise, <i>une garniture au choix</i> <i>(Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)</i>	33.-	43.-
Foie de veau à la Vénitienne, <i>une garniture au choix</i>	32.-	41.-
Suprême de volaille, beurre « café de Paris », <i>et poêlée de légumes</i>		30.-
Salade Emiliana <i>(Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)</i>		29.-

## Notre choix de garnitures

*Toute garniture supplémentaire est facturée 5.- CHF*

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)	18.5
Arrabbiata (tomate, piment et ail)	20.5
Pesto(*) (huile d'olive, ail, basilic et pignon)	23.-
Carbonara (sans crème, avec œuf cru, pancetta et veau)	26.-
Au Gorgonzola (crème et Gorgonzola)	26.5
Au Saumon (crème et saumon fumé*)	26.5
Vongole (palourdes, selon arrivage)	27.5



### Les autres sauces

Diavola (crème et tomate)	20.5
Bolognese (tomate et viande de Bœuf)	25.-
A la crème de Truffe *	26.5
Aux morilles (crème et Morilles)	29.5

### Les classiques du Da Carlo

Tagliatelles aux asperges vertes et Gambas 	28.-
Orechiette contadina, (brocolis, pancetta et parmesan) 	25.5
Paccheri à la Buratta, pancetta et pistache 	28.5
Linguine à la Bottargue et rucola (suppléments Bottargue + 5.-)	29.5
Ravioli (farcis à la viande), à la crème de truffe *	29.5
Paccheri à la Norma (aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)	26.5
Linguine aux Scampis et rucola (sauce sans Gluten)	28.5
Lasagne al forno	26.-
Tagliatelles Al telefono (crème, mozzarella, tomates cherry et basilic)	26.5
Tagliatelles Da Carlo (safran, champignons et jambon)	28.5
Ravioli Piémontaise (farcis à la viande) et sauce tomate	28.-
Tagliatelle aux morilles, flambées au grand marnier	35.-
(Disponible le lundi soir, mardi soir et mercredi soir)	

### \* Risotti

Risotto aux asperges vertes 	26.-
Risotto aux gambas et courgettes 	29.5
Aux parmesan Reggiano 23.5	Aux Champignons 25.-
Risotto au parmesan flambées au grand marnier	29.-
(Disponible le lundi soir, mardi soir et mercredi soir)	

### \* Gnocchi

Gorgonzola 24.-	Diavola 24.-
-----------------	--------------

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

## La Pizza

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

<b>Margherita</b>	tomate, mozzarella, basilic	16.5
<b>Marinara</b>	tomate, ail, huile d'olive et origan	16.5
<b>Napoletana</b>	tomate, mozzarella, anchois, câpres	19.9
<b>Regina</b>	tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic	19.9
<b>Bufulina</b>	tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic	20.9
<b>Siciliana</b>	tomate, mozzarella, jambon, œufs dur	22.5
<b>Romana</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons	22.5
<b>Giardiniera</b>	tomate, mozzarella, assortiment de légumes	23.5
<b>Pulcinella</b>	(pizza repliée) ricotta, salami piquant, mozzarella fumée	23.5
<b>Orientale</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,	23.5
<b>Calabrese</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic	23.5
<b>Capricciosa</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	24.5
<b>Pugliese</b>	tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic	24.5
<b>4 Stagioni</b>	tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts	24.5
<b>Rustica</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,	24.5
<b>Calzone</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet	25.-
<b>Milanaise</b>	mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola	25.5
<b>4 Fromages</b>	mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan	25.5
<b>Straciatella</b>	tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan	26.-
<b>Alessandro</b>	tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry	26.-
<b>Baba DOC</b>	bord farci avec ricotta fraîche, tomate confite et burata	26.-
<b>La Sud</b>	mozzarella, Nduja calabre, friarielli, guanciale, tomates cherry	26.-
<b>Diavola</b>	tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons	26.-
<b>Valtelina</b>	tomate, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola	26.-
<b>Saporita DOC</b>	tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola	26.-
<b>Ripieno</b> 	(pizza repliée) mozzarella fumée, scarole, capres et anchois	24.-
<b>Ghiottona</b> 	crème de parmesan, mozza fumée, cime di rapa, prochetta	25.-
<b>Favola</b> 	Tomate jaune, saucisse, fleur de courge et provola	25.-
<b>Asparagina</b> 	crème d'asperge, saumon fumé*, ricotta et mozzarella fumée	25.-
<b>Tarantella</b> 	tomate, mozzarella, burrata fumée et capocollo	25.5
<b>Tartufata</b> 	mozza fumée, pancetta, crème de truffe* et Bolets	26.-

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

Crème brûlée « de la Nonna »	9.5
Mousse au chocolat	10.-
Tiramisu	10.5
Panna cotta aux fruits rouges	10.-
Tarte aux pommes *	10.-
Pizza au Nutella *	15.-
Pizza au Nutella « XXL »*	22.-

## Desserts glacés

Tartufo aux noisettes *	9.-
Tartufo au citron *	9.-
Cassata aux fruits confits * ( <i>Suppléments alcool Maraschino + 3.-</i> )	10.-
Citron limoncello * ( <i>coupe de glace limoncello et alcool limoncello</i> )	13.5

## Coupes de sorbets avec alcools

Colonel ( <i>2 boules de sorbet citron et vodka</i> )	13.5
Passion campari ( <i>2 boules de sorbet passion et campari bitter</i> )	13.5

### 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 ».

## CARTE DES BOISSONS

### Vins blancs

	<i>btle de 70 cl</i>
<u>Suisse</u>	
Grand Cru d'Epesses, Domaine de la Mouniaz, 2022	49
<u>Italie</u>	
Falanghina, Campania, IGP 2022	50
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2022	53
Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2022	52
Renzo, Pecorino, San Lazzaro, Marche, IGT 2020	59
Palmento Costenza, Etna DOC, Sicile, 2019	61

---

### Vins rosés

<u>Suisse</u>	
Cuvée rosée vieille vigne, domaine du Daley, 2020	46
<u>Italie</u>	
Campo delle rosé, DOP	45
Peperosa, Umbria, 2022	49
Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2021	49

---

### Spumante

Prosecco DOCG,	48
Lambrusco, Emilia	39

---

### Les pots (50cl.)

Rosé de Gamay	23
Montepulciano	24
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	27

---

### Vins rouges

<u>Suisse</u>	
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2022	51
Pinot noir, domaine du Daley, 2022	51
«Sottobosco », tenimento dell'ör, Agriloro, 2018	84
Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin,	83

« 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 », 2020		49
Ripassa, Zenato, 2019		71

	<u>Piemonte</u>	
Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2022		52

	<u>Toscane</u>	
Matero Rosso IGT Toscane 2022		48
Achille, 100% sangiovese, 2022 IGT		52
Poggio dei Lecci, Toscane, 2021 IGT		58
Verruzo di Monteverro, Bolgheri, Toscane 2021		61
Il Bruciato, Tenuta Antinori, 2021		71
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019		75
Brunello di Montalcino, tenuta Buon Tempo, 2018		82
Guidalberto, 2021		87
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2020		90
Il Borro, 2019		90
Terra di Monteverro IGT 2019		92
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2021		100
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2021		107
Tignanello, 2020		172
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		58

	<u>Puglia</u>	
Negroamaro, IGT, Puglia		45
Primitivo merlot "Zolla", 2022		49
Nero di Troia 2021		53

	<u>Calabre</u>	
Terre Nobili, Alaries, 2021		53

	<u>Saraigne</u>	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2022		54
Dieci Cavalli, 2020		56
Barrua, Punica, 2019		81

	<u>La cave des magnums</u>	
Rossobastardo, umbria 2020		110
Barrua, Punica, 2019		159
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019		198
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2020		215

« 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	4.-
Café Hag, Espresso Macchiato	4.-
Café latté	4.50
Cappucino	4.80
Thé, infusions	4.80

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