

Nos plats du jour du lundi 13 au vendredi 17 octobre

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Lundi 13 octobre

Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris, frites et épinards	30.50
Médailon de Veau grillé, spaghetti aglio e olio et salade mêlée	23.50
Rigatoni au thon; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Mardi 14 octobre

Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris, frites et épinards	30.50
Piccata de Veau, spaghetti napolitaine et salade mêlée	23.50
Penne a Baffo; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Mercredi 15 octobre

Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris, frites et épinards	30.50
Filets de poulet aux poivrons, tagliatelles et salade mêlée	23.50
Orechiette vesuviana; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Jeudi 16 octobre

Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris, frites et épinards	30.50
Assiette de roastbeef et pommes dauphinoise, salade mêlée	23.50
Fusilli Primavera; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Vendredi 17 octobre

Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris, frites et épinards	30.50
Poisson du jour, riz blanc et légumes	23.50
Paccheri aux crevettes, lard et burrata; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Nos vins servis au verre cette semaine

Rouge (le dl.) :

Montepulciano	5.2	Terre Nobili, Alarico, Calabre	8.0
Saint Saphorin grand cru	8.2	Rossobastardo, Umbria	8.2
Poggio dei Lecci, Toscane	9.5	Il Pino di Biserno, Toscana, IGT	17.0

Blanc (le dl.) :

Chardonnay	5.2	Vermentino, La Pettegola, Banfi	8.5
Epesses Grand cru	8.7		

Rosé (le dl.) :

Campo del rosé	6.7	Cuvée vieille vigne, D. Daley	7.8
----------------	-----	-------------------------------	-----

« 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 :	Suisse
Poulet :	France et Hongrie
Jambon à pizza :	Jambon d'épaule d'origine Italienne sans gluten
Gambas :	Vietnam
Crevettes cocktail :	Atlantique nord
Vongole :	Italie
Scampi :	Grande-Bretagne

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 (10 min d'attente environ !)	19.-	26.-
Salade de chèvre rôtie 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

Gambas sautées à la crème et safran 	
Riz blanc et poêlée de légumes	42.-
Poulpe grillé	
Riz blanc et poêlée de légumes	43.-
Sole meunière (400/500 grs, origine Atlantique et selon arrivage) 	
Une garniture au choix	56.-

« 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,  <i>Tagliatelles, pêche rôtie à la confiture d'airelles et choux de Bruxelles</i>		39.-
Scaloppine de Veau aux bolets et chanterelles,  <i>Tagliatelles maison</i>	35.-	46.-
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan <i>Rucola, tomates fraîches et épinards</i>		46.5
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs, <i>Une garniture au choix</i>		50.-
Scaloppine au citron, <i>une garniture au choix</i>	31.5	40.-
Scaloppa Milanaise, <i>une garniture au choix</i> (Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)	33.5	43.5
Foie de veau à la Vénitienne, <i>une garniture au choix</i>	32.5	41.5
Suprême de volaille, beurre « café de Paris », <i>et poêlée de légumes</i>		30.5
Salade Emiliana (Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)		29.5

Notre choix de garnitures

Toute garniture supplémentaire est facturée 5.5 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)	19.-
Arrabbiata (tomate, piment et ail)	21.-
Pesto (huile d'olive, ail, basilic et pignon)	23.5
Carbonara « façon Da Carlo »	26.5
Au Gorgonzola (crème et Gorgonzola)	27.-
Au Saumon (crème et saumon fumé)	27.-
Vongole (selon arrivage)	28.-

Les autres sauces

Diavola (crème et tomate)	21.-
Bolognese (tomate et viande de Bœuf)	25.5
A la crème de Truffe *	27.-
Aux morilles (crème et Morilles)	30.-

Les classiques du Da Carlo

Ravioli chasseurs et lard croustillant, sauce crème et morilles		30.-
Orechiette contadina, (brocolis, pancetta et parmesan)		26.5
Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles		29.5
Paccheri à la Burrata, pancetta et pistache		29.-
Linguine à la Bottargue et rucola (suppléments Bottargue + 5.-)		30.-
Ravioli (farcis à la viande), à la crème de truffe *		30.-
Paccheri à la Norma (aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)		27.-
Linguine aux Scampis et rucola (sauce sans Gluten)		29.-
Lasagne al forno		26.5
Tagliatelles Al telefono (crème, mozzarella, tomates cherry et basilic)		27.-
Tagliatelles Da Carlo (safran, champignons et jambon)		29.-
Ravioli Piémontaise (farcis à la viande) et sauce tomate		28.5

Risotti

Risotto aux Bolets et Chanterelles		29.5	
Aux parmesan Reggiano	24.-	Aux Champignons	25.5

* Gnocchi

Gorgonzola	24.5	Diavola	24.5
------------	------	---------	------

« 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 :

Bruschette nature	pâte à pizza, huile d'olive et origan	½ pizza 4.0	1 pizza 8.0
Bruschette tomate	pâte à pizza, sauce tomate et origan		10.0
Margherita	tomate, mozzarella, basilic		16.5
Marinara	tomate, ail, huile d'olive et origan		16.5
Napoletana	tomate, mozzarella, anchois, câpres		20.5
Regina	tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic		20.5
Bufalina	tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic		21.5
Forestière	tomate, mozzarella, champignons de Paris		20.5
Jambon	tomate, mozzarella, jambon		21.5
Siciliana	tomate, mozzarella, jambon, œufs dur		23.-
Romana	tomate, mozzarella, jambon, champignons		23.-
Giardiniera	tomate, mozzarella, assortiment de légumes		24.-
Pulcinella	(pizza repliée) ricotta, salami piquant, mozzarella fumée		24.-
Orientale	tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,		24.-
Calabrese	tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic		24.-
Capricciosa	tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives		25.-
Pugliese	tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic		25.-
4 Stagioni	tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts		25.-
Rustica	tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,		25.-
Calzone	tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet		25.5
Milanaise	mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola		26.-
4 Fromages	mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan		26.-
Straciatella	tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan		26.5
Alessandro	tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry		26.5
Baba DOC	bord farci avec ricotta fraîche, tomate, tomate confite et burata		26.5
La Sud	mozzarella, Nduja calabre, friarielli, pancetta, tomates cherry		26.5
Diavola	tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons		26.5
Valtelina	tomate, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola		26.5
Saporita DOC	tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola		26.5
Partenopea 	cime di rape, salsiccia, mozza fumée		24.5
Ariccia 	mozza fumée, porchetta, oignons caramélisés, aubergines		25.-
Zucona 	crème de courge, mozza fumée, straciatella et salsiccia		25.5
Tarantella 	tomate, mozzarella, burrata fumée et capocollo		26.-
Tartufata 	mozza fumée, Bolets, pancetta et crème de truffe		26.5

Mini pizza : remise de 5 frs

Pizza sans gluten* : supplément de 6 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

Coupe de fruits frais 	10.5
Crème brûlée « de la Nonna »	10.-
Mousse au chocolat	10.5
Tiramisu	11.-
Panna cotta aux fruits rouges	10.5
Pizza au Nutella *	15.5
Pizza au Nutella « XXL »*	22.5

Desserts glacés

Tartufo noisettes et noix de coco *	9.5
Tartufo au limoncello *	9.5
Cassata aux fruits confits * (<i>Suppléments alcool Maraschino + 3.-</i>)	10.5
Citron limoncello * (<i>coupe de glace limoncello et alcool limoncello</i>)	14.-

Coupes de sorbets avec alcools

Colonel (<i>2 boules de sorbet citron et vodka</i>)	14.-
Passion campari (<i>2 boules de sorbet passion et campari bitter</i>)	14.-

Glaces artisanales « l'artisan glacé »

VANILLE - CHOCOLAT – CAMEL AU BEURRE SALE

STRACCIATELLA - NOISETTE - FRAISE - PISTACHE

MOKA - CITRON – ABRICOT - PASSION

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

Suisse

btle de 70 cl

Grand Cru d'Epesses, Domaine de la Mouniaz, 2023 58

Italie

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2023 53
Pinot Grigio IGT, Mont Mès, 2023 58
Vermentino, La Pettegola, Banfi, 2024 59
Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2023 62
Renzo, Pecorino, San Lazzaro, Marche, IGT 2020 65
Cervaro della Sala, Umbria igt, 2022 102

Vins rosés

Suisse

Cuvée rosée vielle vigne, domaine du Daley, 2022 46

Italie

Campo delle rosé, DOP 45
Peperosa, Umbria, 2022 49
Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2021/2023 49

France

Prunelle, Vallombrosa 51

Spumante

Prosecco DOCG, 48
Lambrusco, Emilia 39

Les pots (50cl.)

Rosé de Gamay 23
Montepulciano, 2023 24
Chianti, 2020 24
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2021 51

Vins rouges

Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2023/24 51
Pinot noir, domaine du Daley, 2023 51
Merlot riserva, tenimiento dell'ör, Agriloro, 2019 79
Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2021 83
«Sottobosco », tenimiento dell'ör, Agriloro, 2020 85

« 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 », 2021	49
Ripasso la quena, 2021/22	65
Ripassa, Zenato, 2019/20	71
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2019	85
<u>Piemonte</u>	
Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2023	52
Barolo, Ascher, DOCG, 2020	94
<u>Toscane</u>	
Achille, 100% sangiovese, 2022 IGT	52
Poggio dei Lecci, Toscane, 2022 IGT	58
Verruzo di Monteverro, Bolgheri, Toscane 2021	61
Beccaia, Bolgheri, DOC 2022	69
Il Bruciato, Tenuta Antinori, 2022/23	71
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019	75
Brunello di Montalcino, Corte dei Venti, 2019	82
Guidalberto, 2020/21	87
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2020/21	90
Il Borro, 2020	90
Terra di Monteverro IGT 2020	92
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2021/2022	100
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2021/22	107
Tignanello, 2020/2021	172
Sassicaia 2018/2019	360
<u>Umbria</u>	
Rossobastardo, 2022	52
<u>Molise</u>	
Gironia, biferno rosso DOC, riserva, 2017	70
<u>Lazio</u>	
Petit Verdot IGT, Ducato Grazioli, 2023	62
<u>Puglia</u>	
Negroamaro, IGT, Puglia, 2022	45
Primitivo merlot "Zolla", 2023	49
Nero di Troia 2022	53
<u>Calabre</u>	
Terre Nobili, Alaries, 2021/2022	53
<u>Sardaigne</u>	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2023	54
Dieci Cavalli, 2020/21	56
Barrua, Punica, 2020	81
<u>La cave des magnums</u>	
Rossobastardo, umbria 2021	110
Barrua, Punica, 2019	159
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019	198
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2021	215

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

Apéritifs

Spritz Aperol		25cl	14.5
Spritz Limoncello		25cl	14.5
Negroni		10cl	11.5
Martini rouge et blanc	15% vol	4 cl	7.5
Carpano punt e mes	16% vol	4 cl	7.5
Cynar	16.5% vol	4 cl	7.5
Suze	20% vol	4 cl	7.5
Porto	20% vol	4 cl	7.5
Campari bitter	23% vol	4 cl	7.5
Campari soda	10% vol	4 cl	6.5
Ricard	45% vol	4 cl	7.5
St-pellegrino bitter		10 cl	6.5
Kir au vin blanc	15% vol	10 cl	8.0

Bières

Moretti	5% vol	30 cl	6.50
Calanda	sans alcool	30 cl	5.50
Bière blanche Erdinger	5% vol	33 cl	6.50

Eau de vie

Cognac, calvados	40% vol	4 cl	10.5
Armagnac, cointreau, grand marnier	40% vol	4 cl	10.5
Sambucca	42% vol	4 cl	9.5
Amaretto saronno	28% vol	4 cl	9.5
Amaro averna	32% vol	4 cl	9.5
Amaro ramazzoti	30% vol	4 cl	9.5
Limoncello	32% vol	4 cl	8.5
Arancino	32% vol	4 cl	9.5
Williamine ou abricotine MORAND	43% vol	4 cl	9.5
Gin, vodka	37.5% vol	4 cl	9.5
Scotch whisky JB	40% vol	4 cl	9.5
Scotch whisky J.W Black label	40% vol	4 cl	11.5
Grappa blanche Beltion	40% vol	4 cl	9.0
Grappa blanche di brunello ou barriquée	40% vol	4 cl	12.5

Minérales :

St-pellegrino, Acqua panna, heinniez verte	50 cl	6.00
Perrier, fanta, 7 up, rivella, coca, thé froid (bouteilles)	33 cl	6.00
Jus de pomme, sinalco	33 cl	6.00
Schweppes	20 cl	5.50
Nectar de fruits (orange, tomate, abricot,)	33 cl	7.00

Café / thé :

Café, expresso, ristretto, thé, infusions	4.10
Café Hag, Espresso Macchiato	4.10
Café latté	4.70
Cappucino	5.00
Thé, infusions	5.00

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