

## Nos plats du jour du lundi 3 au vendredi 7 novembre

(Disponible de 11h30 à 14h00)

### Lundi 3 novembre

Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris, Risotto et brocolis	<b>30.50</b>
Scaloppines de Veau au Marsala, tagliatelles et salade mêlée	<b>23.50</b>
Penne a Baffo; salade mêlée	<b>19.80</b>
Pizza du jour et salade mêlée	<b>19.50</b>

### Mardi 4 novembre

Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris, Risotto et brocolis	<b>30.50</b>
Emincé de poulet aux champignons, Riz blanc et salade mêlée	<b>23.50</b>
Gnochi Italia; salade mêlée	<b>19.80</b>
Pizza du jour et salade mêlée	<b>19.50</b>

### Mercredi 5 novembre

Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris, Risotto et brocolis	<b>30.50</b>
Osso Bucco de Veau, risotto et salade mêlée	<b>23.50</b>
Tagliatelles du chef; salade mêlée	<b>19.80</b>
Pizza du jour et salade mêlée	<b>19.50</b>

### Jeudi 6 novembre

Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris, Risotto et brocolis	<b>30.50</b>
Poulet au lait de coco et curry, tagliatelles et brocolis	<b>23.50</b>
Orecchiette au poulpe et bolets; salade mêlée	<b>19.80</b>
Pizza du jour et salade mêlée	<b>19.50</b>

### Vendredi 7 novembre

Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris, Risotto et brocolis	<b>30.50</b>
Poisson du jour, riz blanc et légumes	<b>23.50</b>
Fusilli aux petits pois, courge et ricotta; salade mêlée	<b>19.80</b>
Pizza du jour et salade mêlée	<b>19.50</b>

## Nos vins servis au verre cette semaine

### Rouge (le dl.) :

Montepulciano	<b>5.2</b>	Primitivo merlot “Zolla”	<b>7.8</b>
Saint Saphorin grand cru	<b>8.2</b>	Rossobastardo, Umbria	<b>8.2</b>
Poggio dei Lecci, Toscane	<b>9.5</b>	Il Pino di Biserno, Toscana, IGT	<b>17.0</b>

### Blanc (le dl.) :

Chardonnay	<b>5.2</b>	Vermentino, La Pettegola, Banfi	<b>8.5</b>
Epesses Grand cru	<b>8.7</b>		

### Rosé (le dl.) :

Campo del rosé	<b>6.7</b>	Cuvée vieille vigne, D. Daley	<b>7.8</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



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
<b>Minestrone</b>	13.-	
<b>Aubergines à la parmesane</b> <i>(10 min d'attente environ !)</i>	19.-	26.-
<b>Salade de chèvre rôtie au miel</b> <i>(vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)</i>	18.-	27.-
<b>Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala</b> <i>(Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)</i>	18.-	27.-
<b>Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan</b>	13.5	
<b>Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala</b>	17.-	24.-
<b>Cocktail de crevettes et sauce calypso *</b>	18.-	27.-
<b>Vitello tonnato, sauce à l'ancienne *</b>	19.-	29.-
<b>Carpaccio de Bœuf</b> <i>Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan</i>	19.-	29.-
<b>Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique</b> <i>(Servie tiède)</i>	19.-	29.-
<b>Salade de crudités</b> <i>petite : 9.- moyenne : 11.- grande : 14.-</i> <i>(salade, tomates cherry, mais et carotte)</i>		

## Les Poissons et crustacés

<b>Gambas sautées à la crème et safran</b> <span style="background-color: red; border: 1px solid black; padding: 2px 5px; color: white;">NOUVEAUTÉ</span>	
<i>Riz blanc et poêlée de légumes</i>	42.-
<b>Poulpe grillé</b>	
<i>Riz blanc et poêlée de légumes</i>	43.-
<b>Sole meunière</b> <i>(400/500 grs, origine Atlantique et selon arrivage)</i> <span style="background-color: red; border: 1px solid black; padding: 2px 5px; color: white;">NOUVEAUTÉ</span>	
<i>Une garniture au choix</i>	56.-

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

## Les viandes

	Petite	Normal
Médaillons de Chevreuil au Pinot noir, <span style="background-color: red; color: white; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">NOUVEAUTÉ</span>	39.-	
Tagliatelles, pêche rôtie à la confiture d'airelles et choux de Bruxelles		
Scaloppine de Veau aux bolets et chanterelles, <span style="background-color: red; color: white; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">NOUVEAUTÉ</span>	35.-	46.-
Tagliatelles maison		
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan	46.5	
Rucola, tomates fraîches et épinards		
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs,	50.-	
Une garniture au choix		
Scaloppine au citron, une garniture au choix	31.5	40.-
Scaloppa Milanaise, une garniture au choix (Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)	33.5	43.5
Foie de veau à la Vénitienne, une garniture au choix	32.5	41.5
Suprême de volaille, beurre « café de Paris », et poêlée de légumes	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»

<i>Malgré tous nos efforts pour respecter le protocole « Sans Gluten », d'infime trace peuvent parfois être présente dans nos préparations. Merci de votre compréhension</i>	
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	<span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">NOUVEAUTÉ</span>	30.-
Orechiette contadina, (brocolis, pancetta et parmesan)	<span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">NOUVEAUTÉ</span>	26.5
Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles	<span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">NOUVEAUTÉ</span>	29.5
Paccheri à la Burrata, pancetta et pistache	<span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">NOUVEAUTÉ</span>	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	<span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">NOUVEAUTÉ</span>	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 :*

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

**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	<small>NOUVEAUTÉ</small>	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 (2 boules de sorbet citron et vodka)	14.-
Passion campari (2 boules de sorbet passion et campari bitter)	14.-

## Glaces artisanales « l'artisan glacé »

VANILLE - CHOCOLAT – CARAMEL 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	59
--	----

#### Italie

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2023	55
Pinot Grigio IGT, Mont Mès, 2024	59
Vermentino, La Pettegola, Banfi, 2024	60
Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2024	64
Renzo, Pecorino, San Lazzaro, Marche, IGT 2021	67
Cervaro della Sala, Umbria igt, 2023	105

### Vins rosés

#### Suisse

Cuvée rosée vieille vigne, domaine du Daley, 2023	48
---	----

#### Italie

Campo delle rosé, DOP	46
Peperosa, Umbria, 2022	49
Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2021/2023	51
Prunelle, Vallombrosa	52

### Spumante

Prosecco DOCG,	49
Lambrusco, Emilia	40

### Les pots (50cl.)

Rosé de Gamay	24
Montepulciano, 2023	25
Chianti, 2022	25
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2021	52

### Vins rouges

#### Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2023/24	52
Pinot noir, domaine du Daley, 2023	52
Merlot riserva, tenimiento dell'ör, Agriloro, 2021	80
Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2021	84
«Sottobosco », tenimiento dell'ör, Agriloro, 2021	86

« 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 », 2021		49
Ripasso la quena, 2021/22		66
Ripassa, Zenato, 2019/20		72
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2019		86
	<u>Piemonte</u>	
Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2023		53
Barolo, Ascher, DOCG, 2020		96
	<u>Toscane</u>	
Achille, 100% sangiovese, 2022 IGT		53
Poggio dei Lecci, Toscane, 2022 IGT		59
Verruzo di Monteverro, Bolgheri, Toscane 2021		62
Beccaia, Bolgheri, DOC 2023		70
Il Bruciato, Tenuta Antinori, 2022/23		72
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2020		76
Brunello di Montalcino, Corte dei Venti, 2019		83
Guidalberto, 2022		88
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2020/21		91
Il Borro, 2020		91
Terra di Monteverro IGT 2020		94
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2023		102
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2022		107
Tignanello, 2022		175
Sassicaia 2019		365
	<u>Umbria</u>	
Rossobastardo, 2022		53
	<u>Molise</u>	
Gironia, biferno rosso DOC, riserva, 2017		71
	<u>Lazio</u>	
Petit Verdot IGT, Ducato Grazioli, 2023		63
	<u>Puglia</u>	
Primitivo merlot "Zolla", 2023		49
Nero di Troia 2022		54
	<u>Calabre</u>	
Terre Nobili, Alaries, 2021/2022		54
	<u>Sardaigne</u>	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2023		55
Dieci Cavalli, 2021		57
Barrua, Punica, 2020		81
<b><u>La cave des magnums</u></b>		
Rossobastardo, umbria 2021		115
Barrua, Punica, 2019		162
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019		200
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2021		220

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

## Apéritifs

Spritz Aperol		25cl	14.5
Spritz Limoncelo		25cl	14.5
Negroni		10cl	14.5
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	33 cl	5.90
Bière sans alcool		33 cl	6.00
Bière panachée	2% vol	33 cl	6.00
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 sarono	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	5.80
Perrier, fanta, 7 up, rivella, coca, thé froid (bouteilles)	33 cl	5.80
Jus de pomme, sinalco	33 cl	5.80
Schweppes	20 cl	5.50
Jus de fruits (orange, tomate, abricot, poire )	20 cl	5.10

## 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 ».