

Nos plats du jour du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Lundi 2 mars

Entrecôte de Bœuf (160grs) café de Paris, risotto et brocolis	30.50
Médaille de veau, sauce pizzaiola, tagliatelles et salade	23.50
Ravioli à la crème de truffe et salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Mardi 3 mars

Entrecôte de Bœuf (160grs) café de Paris, risotto et brocolis	30.50
Emincé de poulet aux champignons, riz blanc et salade mêlée	23.50
Penne al Baffo; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Mercredi 4 mars

Entrecôte de Bœuf (160grs) café de Paris, risotto et brocolis	30.50
Gigot d'agneau, pommes écrasées et brocolis	23.50
Gnocchi aux poireaux et crevettes ; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Jeudi 5 mars

Entrecôte de Bœuf (160grs) café de Paris, risotto et brocolis	30.50
Demi-coquelet rôti, frites et épinards	23.50
Orecchiette à la Viterbese; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Vendredi 6 mars

Entrecôte de Bœuf (160grs) café de Paris, risotto et brocolis	30.50
Poisson du jour, riz blanc et légumes	23.50
Fusilli à la saucisse et poivrons ; 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	Amanzio, "Colacino", Calabre	6.9
Saint Saphorin grand cru	8.2	Rossobastardo, Umbria	8.2
Poggio dei Lecci, Toscane	9.5		

Blanc (le dl.) :

Chardonnay	5.2	Pinot Grigio IGT	8.5
Epresses 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 :	<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 	18.5	26.-
Soupe à la courge et croutons 	14.-	
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		57.-

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

Les viandes

	Petite	Normal
Scaloppine de Veau aux morilles,  <i>Tagliatelles fraîches</i>	35.-	45.-
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> <i>(Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)</i>	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 <i>(Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)</i>		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

Penne aux asperges vertes, burrata et tomates séchées 	26.0
Penne à la courge, lard, pignons, crème d'ail et sauge 	26.-
Paccheri à la Burrata, pancetta et pistache 	29.-
Tortellini* crème et jambon 	27,5
Tortellini* à la sauce tomate	26.5
Tortellini à la crème de truffe *	29.-
Linguine à la Bottargue et rucola (suppléments Bottargue + 5.-)	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.-

Risotti

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

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

Grand Cru d'Epesses, Domaine de la Mouniaz, 2023 59 *btle de 70 cl*

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 vielle 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

France

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

	<i>btle de 75 cl</i>
<u>Veneto</u>	
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
<u>La cave des magnums</u>	
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 Limoncello		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 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	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 ».