

Nos plats du jour du lundi 6 au vendredi 10 juillet 2026

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Lundi 6 juillet

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce Pizzaiola, tagliatelles et légumes	30.50
Vitello tonnato, sauce à l'ancienne, frites et salade mêlée	23.50
Orecchiette Cime di rapa; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Mardi 7 juillet

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et épinards	30.50
Assiette d'antipasti	23.50
Tagliatelles aux poulpe, bolet, et sauce tomate ; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Mercredi 8 juillet

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et épinards	30.50
Salade César façon « Da Carlo »	23.50
Spaghetti Poveri; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Jeudi 9 juillet

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et épinards	30.50
Panzanella au thon	23.50
Fusilli au pesto, ricotta et tomates cherry; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Vendredi 10 juillet

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et épinards	30.50
Poisson du jour	23.50
Penne Ortolana; 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	Corvina « Ca Isidora », Tinazzi	6.5
Saint Saphorin grand cru	8.2	Rossobastardo, Umbria	8.2
Poggio dei Lecci, Toscane	9.5		

Blanc (le dl.) :

Chardonnay	5.2	Garda Bianco, lac de Garde	7.5
Epresses Grand cru	8.7		

Rosé (le dl.) :

Si Savuto, Colacino, Calabre	6.8	Cuvée vieille vigne, D. Daley	7.8
Prunelle, Vallombrosa	8.5		

« 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

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
Assiette de melon et jambon de Parme 	20.-	31.-
Salade océane (<i>Saumon fumé, gambas, melon</i>) 	20.5	31.5
Salade de poulpe à l'huile d'olive et rucola 	19.-	28.-
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.-
Assiette de Jambon de parme	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

Carpaccio de thon, légumes froids grillés à l'huile d'olive 		32.-
Poulpe grillé Riz blanc et poêlée de légumes		43.-
Sole meunière (400/500 grs, origine Atlantique et selon arrivage) 		57.-
Une garniture au choix		

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

Les viandes

	Petite	Normal
Assiette froide de roastbeef, sauce tartare (*) et frites 		32.-
Entrecôte de Bœuf (200 grs), sauce café de Paris Deux garnitures au choix		40.5
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan Rucola, tomates fraîches et épinards		46.5
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs, Une garniture au choix		50.-
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 légumes du moment
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.-
Primavera (mozzarella, tomates fraîches, basilic et ail - sauce froide)	25.-

NOUVEAUTÉ

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 à la crudaiola	25.5
Paccheri à la Burrata, pancetta et pistache	29.-
Ravioli Piémontaise (farcis à la viande) et sauce tomate	28.5
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 au citron, courgettes, tomates séchées et basilic	25.5
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
Tarantella	 tomate, mozzarella, burrata fumée et capocollo		26.-
Primavera	 tomate, mozzarella, rucola, jambon de Parme et parmesan		26.5
Cremosa	 tomate, mozzarella, Jambon cru, burrata et pesto de Basilic		26.0
Baciata	 (pizza repliée) mozza, Mortadelle, burrata et crème de pistache		26.0
Dolce Caprino	 mozzarella fumée, fromage de chèvre, poires et miel		25.0

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 «du moment»	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, 2024 59

Italie

Chardonnay " Farnese ", Fantini, Terre di Chieti IGT. 40

Garda Bianco, Ca' de Rocchi, DOP, 2023 49

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2023/2024 55

Pinot Grigio IGT, Mont Mès, 2024 59

Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2024 64

Renzo, Pecorino, San Lazzaro, Marche, IGT 2021 67

Vins rosés

Suisse

Cuvée rosée vielle vigne, domaine du Daley, 2023 48

Italie

Campo delle rosé, DOP 46

France

Prunelle, Vallombrosa 52

Spumante

Prosecco DOCG, 49

Lambrusco, Emilia 40

Les pots (50cl.)

Rosé de Gamay 24

Montepulciano, 2023 25

Chianti, 2024 25

Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2023 52

Vins rouges

Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2023/24 52

Pinot noir, domaine du Daley, 2023 52

Merlot riserva, tenimientu dell'ör, Agriloro, 2019/2021 80

Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2022 84

«Sottobosco », tenimientu dell'ör, Agriloro, 2021/2022 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 », Tinazzi, 2023	49
Merlot delle “prato del Faggio”, Tinazzi,	51
Ripassa, Zenato, 2019/20	72
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2021	86
<u>Piemonte</u>	
Barbera d’Asti, Fiore, DOC 2024	53
Barolo, Ascher, DOCG, 2020	96
<u>Toscane</u>	
Achille, 100% sangiovese, 2022 IGT	53
Poggio dei Lecci, Toscane, 2023 IGT	59
Verruzo di Monteverro, Toscane 2022	62
Beccaia, Bolgheri, DOC 2024	70
Il Bruciato, Tenuta Antinori, 2023	72
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019/2020	76
Brunello di Montalcino, Corte dei Venti, 2019	83
Guidalberto, 2022/2023	88
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2020/21	91
Il Borro, 2021	91
Terra di Monteverro IGT 2021	94
Le Serre Nuove dell ornellaia, 2022/2023	102
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2022	107
Tignanello, 2020/2021/2022	175
Sassicaia 2019	365
<u>Umbria</u>	
Rossobastardo, 2023	53
<u>Molise</u>	
Gironia, biferno rosso DOC, riserva, 2019	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>Sicile</u>	
Syrah Paxmentis, Tenuta Orestyadi, IGP, 2023	51
<u>Sardaigne</u>	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2023/2024	55
Dieci Cavalli, 2021/2023	57
Barrua, Punica, 2021	81

La cave des magnums

Rossobastardo, umbria 2022	115
Barrua, Punica, 2021	162
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019	200
Le Serre Nuove dell ornellaia, 2023	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 ».