

Nos plats du jour du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2026

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Lundi 5 octobre

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, risotto et brocolis	30.50
Carpaccio de thon et légumes grillés	23.50
Rigatoni à la Putanesca; salade mêlée	19.80
Pizza du jour (Straciatella fumée et rucola) et salade mêlée	19.50

Mardi 6 octobre

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, risotto et brocolis	30.50
Emincé de Veau au curry, riz blanc et salade mêlée	23.50
Penne à la Catanese; salade mêlée	19.80
Pizza du jour (Bufala et olives) et salade mêlée	19.50

Mercredi 7 octobre

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, risotto et brocolis	30.50
Médailillon de Veau aux pommes, risotto au parmesan et salade mêlée	23.50
Fusilli à la Sorentina; salade mêlée	19.80
Pizza du jour (jambon et tomates confites) ; salade	19.50

Jeudi 8 octobre

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, risotto et brocolis	30.50
Poulet chasseur, tagliatelles et salade mêlée	23.50
Linguine au poisson ; salade mêlée	19.80
Pizza du jour (salami piquant et artichauts) et salade mêlée	19.50

Vendredi 9 octobre

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, risotto et brocolis	30.50
Poisson du jour, riz et légumes	23.50
Spaghetti au pesto, tomates cherry et ricotta, salade mêlée	19.80
Pizza du jour (capres et thon) 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	Garda Bianco, lac de Garde	7.5	Epesses Grand cru	8.7
------------	-----	----------------------------	-----	-------------------	-----

Rosé (le dl.) :

Si Savuto, Colacino, Calabre	6.8		
Cuvée vieille vigne, D. Daley	7.8	Prunelle, côtes de Provence	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
Soupe à la courge et croutons 	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.-
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

Gambas sautées à la crème et safran 	
Riz blanc et poêlée de légumes	44.-
Poulpe grillé	
Riz blanc et poêlée de légumes	43.-
Sole meunière (400/500 grs, origine Atlantique et selon arrivage) 	
Une garniture au choix	59.-

« 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, 		40.-
<i>Tagliatelles, pêche rôtie à la confiture d'airelles et choux de Bruxelles</i>		
Scaloppine de Veau aux bolets et chanterelles, 	36.-	47.-
<i>Tagliatelles maison</i>		
Entrecôte de Bœuf (200 grs), sauce café de Paris		40.5
<i>Deux garnitures au choix</i>		
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan		46.5
<i>Rucola, tomates fraîches et épinards</i>		
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs,		50.-
<i>Une garniture au choix</i>		
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>Riz blanc et poêlée de légumes</i>		31.5
Salade Emiliana		29.5
<i>(Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)</i>		

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.-

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	NOUVEAUTÉ	30.-
Penne à la courge, tomates séchées et burrata	NOUVEAUTÉ	26.-
Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles	NOUVEAUTÉ	29.5
Paccheri à la Burrata, pancetta et pistache	NOUVEAUTÉ	29.-
Ravioli Piémontaise * (farcis à la viande) et sauce tomate		28.5
Linguine à la Bottargue et rucola (supplément 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 Bolets et Chanterelles	NOUVEAUTÉ	29.5	
Risotto à la courge, gorgonzola et noix	NOUVEAUTÉ	27.-	
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

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	(pizza repliée) <i>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
Tarantella 	<i>tomate, mozzarella, burrata fumée et capocollo</i>		26.-
Primavera 	<i>tomate, mozzarella, rucola, jambon de Parme et parmesan</i>		26.5
Cremosa 	<i>tomate, mozzarella, Jambon cru, burrata et pesto de Basilic</i>		26.0
Tartufata 	<i>mozzarella, crème de truffe, bolets, saucisse et parmesan</i>		26.0
Zucca 	<i>mozzarella fumée, crème de courge, saucisse, gorgonzola et noix</i>		25.0
La fumée d'Automne 	<i>mozzarella, burrata fumée, bolets, noix, parmesan</i>		24.5

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 «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, 2025	40
Garda Bianco, Ca' de Rocchi, DOP, 2024	49
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2024	55
Pinot Grigio IGT, Mont Mès, 2024	59
Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2025	64
Renzo, Pecorino, San Lazzaro, Marche, IGT 2021	67

Vins rosés

Suisse

Cuvée rosée vielle vigne, domaine du Daley, 2024	48
--	----

Italie

Si Savuto, Calabre, DOC, 2025	46
Campo delle rosé, DOP, 2024	46

France

Prunelle, Vallombrosa, 2025	52
-----------------------------	----

Spumante

Prosecco DOCG,	49
Lambrusco, Emilia	40

Les pots (50cl.)

Rosé de Gamay	24
Montepulciano, 2023	25
Chianti, 2024	25
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2024	27
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2023	52

Vins rouges

Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2024	52
Pinot noir, domaine du Daley, 2023	52
Merlot riserva, tenimientto dell'ör, Agriloro, 2019/2021	80
Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2022	84
«Sottobosco », tenimientto dell'ör, Agriloro, 2021/2022	86

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

Vins rouges Italiens

Veneto

btle de 75 cl

Corvina « Ca Isidora », Tinazzi, 2023	49
Merlot delle “prato del Faggio”, Tinazzi, 2023	51
Ripassa, Zenato, 2021	72
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2022	86

Piemonte

Barbera d’Asti, Fiore, DOC 2025	53
Barolo, Ascher, DOCG, 2021	96

Toscane

Achille, 100% sangiovese, 2025 IGT	53
Poggio dei Lecci, Toscane, 2023 IGT	59
Verruzo di Monteverro, Toscane 2022	62
Beccaia, Bolgheri, DOC 2024	70
Il Bruciato, Tenuta Antinori, 2024	72
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2020	76
Brunello di Montalcino, Corte dei Venti, 2021	83
Guidalberto, 2023	88
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2021	91
Il Borro, 2021	91
Terra di Monteverro IGT 2021	94
Le Serre Nuove dell ornellaia, 2023	102
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2022	107
Tignanello, 2023	175
Sassicaia 2019	365

Umbria

Rossobastardo, 2023	53
---------------------	----

Molise

Gironia, biferno rosso DOC, riserva, 2019	71
---	----

Lazio

Petit Verdot IGT, Ducato Grazioli, 2023	63
---	----

Puglia

Primitivo merlot “Zolla”, 2024	49
Nero di Troia 2024	54

Calabre

Amanzio, Colacino, IGT, 2022	49
Terre Nobili, Alaries, 2021/2022	54

Sicile

Syrah Paxmentis, Tenuta Orestiadi, IGP, 2023	51
--	----

Sardaigne

Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2024	55
Dieci Cavalli, 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 ».