

## 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, frites et légumes | 30.50 |
| Vitello tonnato et frites                                         | 23.50 |
| Penne Amatriciana; salade mêlée                                   | 19.80 |
| Pizza du jour (burrata fumée et pomodorini) et salade mêlée       | 19.50 |

### Mardi 6 octobre

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et légumes | 30.50 |
| Scaloppines de Veau à la Sauge, risotto et salade mêlée           | 23.50 |
| Rigatoni Fontanone; salade mêlée                                  | 19.80 |
| Pizza du jour (champignons et artichauts) et salade mêlée         | 19.50 |

### Mercredi 7 octobre

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et légumes          | 30.50 |
| Supreme de pintade à l'estragon, tagliatelles et salade mêlée              | 23.50 |
| Penne au poulpe et bolets; salade mêlée                                    | 19.80 |
| Pizza du jour (mozzarella, crème de pistache et tomates confites) ; salade | 19.50 |

### Jeudi 8 octobre

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et légumes | 30.50 |
| Lapin à la Ligure, polenta et salade mêlée                        | 23.50 |
| Gnocchi aux poireaux et gambas; salade mêlée                      | 19.80 |
| Pizza du jour (salami piquant et ricotta) et salade mêlée         | 19.50 |

### Vendredi 9 octobre

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et légumes | 30.50 |
| Poisson du jour, riz et légumes                                   | 23.50 |
| Orecchiette Maresciallo, salade mêlée                             | 19.80 |
| Pizza du jour (capres et olives) 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<br>(10 min d'attente environ !)                                                                          | 19.-   | 26.- |
| Salade de chèvre rôti au miel<br>(vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)                                      | 18.-   | 27.- |
| Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala<br>(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<br>Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan                                                                | 19.-   | 29.- |
| Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique<br>(Servie tiède)                                                                | 19.-   | 29.- |
| Salade de crudités                    petite : 9.-    moyenne : 11.-    grande : 14.-<br>(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><br>(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 »,<br><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

|                                                                                                               |                                                                             |                |            |                |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|----------------|-------------|
| <b>Bruschette nature</b>                                                                                      | <i>pâte à pizza, huile d'olive et origan</i>                                | <i>½ pizza</i> | <b>4.0</b> | <i>1 pizza</i> | <b>8.0</b>  |
| <b>Bruschette tomate</b>                                                                                      | <i>pâte à pizza, sauce tomate et origan</i>                                 |                |            |                | <b>10.0</b> |
| <b>Margherita</b>                                                                                             | <i>tomate, mozzarella, basilic</i>                                          |                |            |                | <b>16.5</b> |
| <b>Marinara</b>                                                                                               | <i>tomate, ail, huile d'olive et origan</i>                                 |                |            |                | <b>16.5</b> |
| <b>Napoletana</b>                                                                                             | <i>tomate, mozzarella, anchois, câpres</i>                                  |                |            |                | <b>20.5</b> |
| <b>Regina</b>                                                                                                 | <i>tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic</i>                   |                |            |                | <b>20.5</b> |
| <b>Bufalina</b>                                                                                               | <i>tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic</i>                          |                |            |                | <b>21.5</b> |
| <b>Forestière</b>                                                                                             | <i>tomate, mozzarella, champignons de Paris</i>                             |                |            |                | <b>20.5</b> |
| <b>Jambon</b>                                                                                                 | <i>tomate, mozzarella, jambon</i>                                           |                |            |                | <b>21.5</b> |
| <b>Siciliana</b>                                                                                              | <i>tomate, mozzarella, jambon, œufs dur</i>                                 |                |            |                | <b>23.-</b> |
| <b>Romana</b>                                                                                                 | <i>tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>                              |                |            |                | <b>23.-</b> |
| <b>Giardiniera</b>                                                                                            | <i>tomate, mozzarella, assortiment de légumes</i>                           |                |            |                | <b>24.-</b> |
| <b>Pulcinella</b>                                                                                             | <b>(pizza repliée)</b> <i>ricotta, salami piquant, mozzarella fumée</i>     |                |            |                | <b>24.-</b> |
| <b>Orientale</b>                                                                                              | <i>tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,</i>                         |                |            |                | <b>24.-</b> |
| <b>Calabrese</b>                                                                                              | <i>tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic</i>                    |                |            |                | <b>24.-</b> |
| <b>Capricciosa</b>                                                                                            | <i>tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives</i>          |                |            |                | <b>25.-</b> |
| <b>Pugliese</b>                                                                                               | <i>tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic</i>               |                |            |                | <b>25.-</b> |
| <b>4 Stagioni</b>                                                                                             | <i>tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts</i>        |                |            |                | <b>25.-</b> |
| <b>Rustica</b>                                                                                                | <i>tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,</i>                  |                |            |                | <b>25.-</b> |
| <b>Calzone</b>                                                                                                | <i>tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet</i>                  |                |            |                | <b>25.5</b> |
| <b>Milanaise</b>                                                                                              | <i>mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola</i>             |                |            |                | <b>26.-</b> |
| <b>4 Fromages</b>                                                                                             | <i>mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan</i>                      |                |            |                | <b>26.-</b> |
| <b>Straciatella</b>                                                                                           | <i>tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan</i>            |                |            |                | <b>26.5</b> |
| <b>Alessandro</b>                                                                                             | <i>tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry</i>                    |                |            |                | <b>26.5</b> |
| <b>Baba DOC</b>                                                                                               | <i>bord farci avec ricotta fraîche, tomate, tomate confite et burata</i>    |                |            |                | <b>26.5</b> |
| <b>La Sud</b>                                                                                                 | <i>mozzarella, Nduja calabre, friarielli, pancetta, tomates cherry</i>      |                |            |                | <b>26.5</b> |
| <b>Diavola</b>                                                                                                | <i>tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons</i>         |                |            |                | <b>26.5</b> |
| <b>Valtelina</b>                                                                                              | <i>tomate, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola</i>                       |                |            |                | <b>26.5</b> |
| <b>Saporita DOC</b>                                                                                           | <i>tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola</i> |                |            |                | <b>26.5</b> |
| <b>Partenopea</b>          | <i>cime di rape, salsiccia, mozza fumée</i>                                 |                |            |                | <b>24.5</b> |
| <b>Tarantella</b>          | <i>tomate, mozzarella, burrata fumée et capocollo</i>                       |                |            |                | <b>26.-</b> |
| <b>Primavera</b>           | <i>tomate, mozzarella, rucola, jambon de Parme et parmesan</i>              |                |            |                | <b>26.5</b> |
| <b>Cremosa</b>             | <i>tomate, mozzarella, Jambon cru, burrata et pesto de Basilic</i>          |                |            |                | <b>26.0</b> |
| <b>Tartufata</b>           | <i>mozzarella, crème de truffe, bolets, saucisse et parmesan</i>            |                |            |                | <b>26.0</b> |
| <b>Zucca</b>               | <i>mozzarella fumée, crème de courge, saucisse, gorgonzola et noix</i>      |                |            |                | <b>25.0</b> |
| <b>La fumée d'Automne</b>  | <i>mozzarella, burrata fumée, bolets, noix, parmesan</i>                    |                |            |                | <b>24.5</b> |

**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 saronio                        | 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 ».