

Antipasti

	entrée	plat
Zuppa di castagne, dadi di fegato d'anatra spadellato <i>Soupe de châtaignes, dés de foie gras confit au balsamique de Modène</i>	24.00	
Parmigiana alla melanzana viola Siciliana <i>Aubergines Siciliennes gratinées, tomate, parmesan, mozzarella et basilic</i>	16.00	25.00
Burrata su letto di carciofi alla Romana e crema di aceto balsamico <i>Burrata sur lit d'artichauts étuvés au vin blanc et crème de vinaigre balsamique</i>	18.00	
Carpaccio di polpo, ceci e lenticchie <i>Carpaccio de poulpe au vinaigre aigre-doux blanc, pois chiches et lentilles</i>	23.00	
Insalata del Giardino (rucola, mozzarella di bufala, tomate datterino Sicilie)	16.00	24.00
Insalata di rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano (roquette et parmesan)	10.00	
Salade mêlée	9.00	
Salade verte de feuilles melangées	8.00	

Paste ... Pâtes

Tagliatelle ai funghi porcini freschi <i>Tagliatelle aux bolets frais</i>		35.00
Ravioli al brasato di manzo salsa burro e salvia <i>Ravioli au braisé de bœuf, sauce beurre et sauge</i>	18.00	32.00
Risotto allo zafferano e spugnole <i>Risotto Carnaroli au safran d'Iran et morilles séchées</i>		33.00
Penne rigate di grano duro, pomodoro o salsa bolognese al vitello <i>Penne au blé dur à la sauce tomate ou à la bolognaise de veau</i>		28.00

Nos plats artisanaux sont cuisinés exclusivement à l'huile d'olive extra vierge Italienne

*

*Cher client si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances
nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés
dans nos plats sur simple demande de votre part.*

*

Pesci ... Poissons

Filetto di rombo alla caponata Siciliana <i>Filet de turbot à la ratatouille Sicilienne</i>	42.00
Capesante in padella salsa agli agrumi <i>Noix de Saint Jacques sautées sauce aux agrumes de M. Niels Rodin</i>	42.00

Carni ... Viandes

Tagliata di sottofiletto di manzo, salsa ai pomodori confitti al sole Pugliese <i>Entrecôte de bœuf grillé (CH) en fines tranches, jus de viande et tomates séchées</i>	38.00
Filetto di manzo al tartufo Uncinatum <i>Filet de bœuf (CH) à la truffe Uncinatum, pommes Charlotte rissolées</i>	46.00
Scaloppina di vitello, salsa ai porcini <i>Scalopine de veau (CH) sauce aux bolets</i>	39.00
Orecchia d'elefante <i>Classique côte de veau (CH) à la milanaise, pommes sautées et légumes</i>	48.00

Pizzas

(Nos pizzas sont travaillées avec des farines artisanales "Petra" Molino Quaglia IT
« Terre D'Esise » Aire-la-Ville, et farines Genève type 400)

Margherita (tomate, mozzarella, basilic)	18.00
Napoletana (tomate, mozzarella, anchois, câpres et olives)	23.00
Prosciutto crudo di Parma e rucola (tomate, mozzarella, jambon cru et salade roquette)	28.00
Quattro stagioni (tomate, mozzarella, champignons, cuit de porc, origan, poivrons, câpres)	25.00
Pizza del Giardino (tomate, mozzarella, pancetta, provolona, tomates cerise, olives)	26.00
Pizza Stefano (tomate, mozzarella, câpres, mélange de champignons, poivrons)	25.00
Pizza Calzone (tomate, mozzarella di bufala, œuf, cuit de porc, tomate)	26.00
Pizza al tonno e cipolle (tomate, mozzarella, thon et oignons)	23.00
Capricciosa (tomate, mozzarella, champignons, cuit de porc, œuf, artichauts, origan)	26.00
Pizza alla ventricina piccante (tomate, mozzarella, salami piquant)	25.00
Pizza alla «Bresaola» (tomate, mozzarella, bresaola, roquette et parmesan)	28.00
La Pizza bianca "La Genevoise" (mozzarella, artichauts violets, poivrons, olives)	25.00

Demandez nos pizzas avec des farines sans gluten supplément CHF 2.00 justifiant son élaboration et le coût de la farine
Quelques traces de gluten peuvent être présentes.

Nos plats artisanaux sont cuisinés exclusivement à l'huile d'olive extra vierge Italienne

*

Cher client si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances
nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés
dans nos plats sur simple demande de votre part.

