


Da Asporto

Toutes nos pizzas, salumi & antipasti indiqués par  sont disponibles à l'emporter !
Passez vos commandes par téléphone au
+41 24 496 33 33







Antipasti

ANTIPASTO DELLA CASA (POUR 2 PERSONNES) Jambon cru San Daniele DOP, Parmigiano Reggiano, schiacciata maison à la fleur de sel, artichauts confits à l'huile d'olive extra vierge, burrata artisanale, friture de petits calamars	26.- par personne
ANTIPASTO DELL' ORTOLANO (POUR 2 PERSONNES) Olives noires Nostranelle de Toscane, artichauts confits à l'huile d'olive, schiacciata maison à la fleur de sel, burrata artisanale de la fromagerie « Ignalat », salade de tomates fraîches au basilic, condiments	24.- par personne
L'INSALATIERA DI PRIMIZIE ESTIVE, SALSA LIMONELLA    Salade d'herbes, mélange de mesclun & pousses de saison, tomates datterino, vinaigrette au citron	10.-
BRUSCHETTA BURRO E ACCIUGHE DI CETARA   Bruschetta au beurre & anchois de Cetara	12.-
PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP    Jambon cru San Daniele DOP	21.-
TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI ITALIANI    Sélection de charcuterie & fromages italiens (servie avec de la confiture & fruits frais)	29.-
FRITTURA DI CALAMARETTI  Friture de petits calamars servie avec une mayonnaise à l'ail, persil & citron	25.-
CARPACCIO DI MANZO AL COLTELLO (POUR 1,2,3,4,5,6...)    Fines tranches de bœuf du Limousin(VD) servies froides, Parmigiano Reggiano, citron, huile d'olive extra vierge	29.- par personne
INSALATA CAPRESE CON BURRATA DEL CASEIFICIO IGNALAT    Burrata artisanale de la fromagerie « Ignalat », salade de tomates fraîches, basilic & condiments	22.-
TARTARE DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, CIPOLLOTTO, LIMONE VERDE E CAPPERI  Tartare de thon rouge de la Méditerranée, citron vert, oignons tige & câpres	30.-



 TripAdvisor

VOTRE AVIS
NOUS INTÉRESSE!




 Sans gluten  Sans lactose  Pescetarien  Végétarien  Végan  A emporter

Prix en CHF | TVA 7,7% & service compris









22052023

Primi








Toutes nos pâtes fraîches "primi" sont faites maison, à l'exception des pâtes sans gluten

FUSILLI AL PESTO DI RUCOLA, ZUCCHINE E CACIOCAVALLO  Fusilli maison au pesto de roquette, courgettes & caciocavallo	22.-
GNOCCHI «CASERECCI» MANTECATI AL POMODORO E RICOTTA DI MALGA Gnocchi de pommes de terre à la tomate, ricotta & basilic	24.-
CONCHIGLIE ALLA «NORMA» MELANZANE, POMODORO, BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA Conchiglie maison aux aubergines, tomates & mozzarella di bufala	27.-
PAPPARDELLE AL RAGU DI GUANCIA DI MANZO AL BAROLO Pâtes fraîches de joues de boeuf confit au Barolo & Parmigiano Reggiano	29.-
AGNOLOTTI RIPIENI DI RAGÙ DI VITELLO Agnolotti maison farcies au ragoût de veau, beurre de sauge, Parmigiano Reggiano	30.-
RISOTTO CARNAROLI «GRAN RISERVA» AL NERO DI SEPIA E OLIVE NOSTRANELLE (POUR 2 PERSONNES MIN.)    Risotto «Riserva» à l'encre de seiche, olives noires Nostranelle	29.- par personne
CALAMARATA ALLE VONGOLE VERACI (POUR 2 PERSONNES)  Pâtes fraîches maison pacherri, vongoles veraci, tomates San Marzano, colature d'anchois de Cetara	37.- par personne

Secondi di carne, pesce & vegetariani

PARMIGIANA DI MELANZANE Parmigiana d'aubergines, tomates, mozzarella di bufala, basilic & Parmigiano Reggiano	26.-
POLPO ARROSTO AL TEGAME, PEPERONI, PATATE ORIGANO E CAPPERI    Poulpe rôti en cassolette, poivrons, origan & câpres	38.-
TAGLIATA DI MANZO   Entrecôte de bœuf du Limousin (VD), copeaux de Parmigiano Reggiano, feuilles de roquette, vieux vinaigre balsamique (25 ans d'affinage)	50.-
BRANZINO AL FORNO    Filet de loup de mer de Méditerranée cuit au four, tomates fondantes, oignons rouges, câpres & pommes de terre	49.-

Per i bambini

PIZZA « CONIGLIETTO » POMODORO MOZZARELLA  Pizza Margherita	14.-
MACCHERONI OU GNOCCHI A LA BOLOGNESE Pâtes fraîches ou gnocchi à la sauce bolognaise, Parmigiano Reggiano	15.-
MACCHERONI OU GNOCCHI AL POMODORO E PARMIGIANO  Pâtes fraîches ou gnocchi, sauce tomate au basilic, Parmigiano Reggiano	13.-
MACCHERONI OU GNOCCHI AL PESTO GENOVESE Pâtes fraîches ou gnocchi, pesto de basilic à la genovese	13.-
CALZONE CON NUTELLA  Calzone fourré avec une délicieuse pâte à tartiner maison	16.-
SÉLECTION DE GLACES & SORBETS MAISON Sorbets : chocolat, citron    Glaces : vanille, noisettes, pistaches 	6.- (LA BOULE)

Pizze della casa

Notre pâte à pizza repose pendant 48 heures & contient moins de levure afin d'être plus digeste.
Nous vous proposons également une pâte sans gluten.

MARINARA    Tomates San Marzano, ail, origan, basilic, huile d'olive extra vierge	21.-
REGINA MARGHERITA  Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge	22.-
ZINGARA Comme une margherita avec du jambon cuit & des champignons de Paris	25.-
VEGANA   Tomates San Marzano, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, pesto de basilic	26.-
NAPOLETANA  Tomates San Marzano, anchois, olives noires Nostranelle de Toscane, câpres	24.-
AMALFI  Burrata di bufala, zestes de citron, basilic frais, huile d'olive extra vierge	27.-
4 FORMAGGI  Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, Gorgonzola Novarese, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, poivre noir frais	28.-
STELLA  Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge, feuilles de roquette, copeaux de parmesan, vieux vinaigre de balsamique	26.-
PUGLIESE Mozzarella di bufala, tomates datterino jaunes & rouges, burrata di bufala & pesto de basilic	26.-
BIANCHISSIMA Burrata di bufala, olives noires Nostranelle de Toscane, jambon San Daniele DOP, feuilles de roquette	35.-
INFERNALE Tomates San Marzano, burrata di bufala, ventricina del Vastese (saucisson piquant)	32.-
TONNARELLA  Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, ventrèche de thon, oignons rouges, olives noires Nostranelle de Toscane	29.-
CALZONE CROCCANTE Parmigiano Reggiano, crudo San Daniele, mozzarella di bufala, roquette, tomates datterino	32.-
LUCIFERO Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola e ventricina del Vastese (saucisson piquant)	30.-

Dolci & Formaggi

TAGLIERE DI FORMAGGI  Sélection de fromages italiens d'excellence	15.-
TIRAMISÙ ALL' AMARETTO  Crème de mascarpone, biscuits savoyards, cacao, amaretto	11.-
CROSTATA ALLE ALBIOCCHES DEL VALLESE La traditionnelle tarte d'abricots du Valais	12.-
BABÀ AL RUM Baba au rhum à la napolitaine servi avec une crème fouettée parfumée à la vanille	14.-
FRAGOLE IN SALSA AL BAROLO, MIELE SPEZIATO E PANNA DOPPIA  Fraises marinées au vin barolo, miel épicé, crème double	15.-
SÉLECTION DE GLACES & SORBETS MAISON Sorbets : chocolat, citron    Glaces : vanille, noisettes, pistaches 	6.- (LA BOULE)

Les viandes bovines (boeuf & veau) proviennent de Suisse & le porc d'Italie. Le bar provient de France.
Merci de bien vouloir vous adresser à un membre de notre staff concernant les régimes alimentaires ou allergies.