



Peppino

TRATTORIA ARTIGIANALE



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

Sans Gluten Sans Lactose Pescetarien Végétarien Végan A emporter

Antipasti

ANTIPASTO DELLA CASA	28.- PP
<small>(POUR 2 PERSONNES MIN.) JAMBON CRU SAN DANIELE DOP, PARMIGIANO REGGIANO, SCHIACCIATA MAISON À LA FLEUR DE SEL, ARTICHAUX CONFITS À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BURRATA ARTISANALE, FRITURE DE PETITS CALAMARS</small>	
ANTISPASTO DELL' ORTOLANO	24.- PP
<small>(POUR 2 PERSONNES MIN.) OLIVES NOIRES NOSTRANELLE DE TOSCANE, ARTICHAUX 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</small>	
L'INSALATIERA DI PRIMIZIE ESTIVE, SALSA LIMONELLA	10.-
<small>SALADE D'HERBES, MÉLANGE DE MESCLUN & POUSSÉS DE SAISON, TOMATES DATTERINO, VINAIGRETTE AU CITRON</small>	
BRUSCHETTA POMODORO BASILICO & CACIOCAVALLO	12.-
<small>BRUSCHETTA AUX TOMATES DATTERINO BASILIC & FROMAGE CACIOCAVALLO</small>	
PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP	22.-
<small>JAMBON CRU SAN DANIELE DOP</small>	
TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI ITALIANI	30.-
<small>SÉLECTION DE CHARCUTERIE & FROMAGES ITALIENS, LÉGUMES AU VINAIGRE</small>	
FRITTURA DI CALAMARETTI	26.-
<small>FRITURE DE PETITS CALAMARS SERVIE AVEC UNE MAYONNAISE À L'AIL, PERSIL & CITRON</small>	
CARPACCIO DI MANZO AL COLTELLO	29.-
<small>FINES TRANCHES DE BOEUF DU LIMOUSIN (VD) SERVIES FROIDES, PARMIGIANO REGGIANO, CITRON, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE</small>	
INSALATA CAPRESE CON BURRATA DEL CASEIFICIO IGNALAT	22.-
<small>BURRATA ARTISANALE DE LA FROMAGERIE «IGNALAT», SALADE DE TOMATES FRAÎCHES, BASILIC & CONDIMENTS</small>	
TARTARE DE TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, CIPOLLOTTO, LIMONE VERDE & CAPPERI	34.-
<small>TARTARE DE THON ROUGE DE LA MÉDITERRANÉE, CITRON VERT, OIGNONS TIGES & CÂPRES</small>	
VITELLO TONNATO CIPOLLA ROSSA MARINATA & PEPE ROSA	25.-
<small>TRANCHES DE VEAU FROID, SAUCE CRÉMEUSE AU THON, OIGNONS ROUGES MARINÉS & POIVRE ROSE</small>	
SCHIACCIATA OLIO SALE & ROSMARINO	12.-
<small>PAIN TRADITIONNEL TOSCAN CUIT AU FOUR ET PARFUMÉ À L'HUILE D'OLIVE ET ROMARIN</small>	

Primi (SANS GLUTEN SUR DEMANDE)

TOUTES NOS PÂTES FRAÎCHES "PRIMI" SONT FAITES MAISON, À L'EXCEPTION DES PÂTES SANS GLUTEN.

FUSILLI AL PESTO DI RUCOLA, ZUCCHINE & CACIOCAVALLO	22.-
<small>FUSILLI MAISON AU PESTO DE ROQUETTE, COURGETTES & CACIOCAVALLO</small>	
GNOCCHI «CASERECCI» ALLA NERANO,	24.-
<small>ZUCCHINE, CREMA DI PARMIGIANO, BASILICO</small>	
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE MAISON, COURGETTES, CRÈME DE PARMESAN & BASILIC	
CONCHIGLIE ALLA «NORMA»	27.-
<small>MELANZANE, POMODORO, BASILICO & BUFALA</small>	
<small>CONCHIGLIE MAISON AUX AUBERGINES, TOMATES & MOZZARELLA DI BUFALA</small>	
PAPPARDELLE AL RAGU DI GUANCIA DI MANZO AL BAROLO	29.-
<small>PÂTES FRAÎCHES À LA JOUE DE BOEUF CONFITE AU BAROLO & PARMIGIANO REGGIANO</small>	
AGNOLOTTI RIPIENI DI RAGÙ DI VITELLO	30.-
<small>AGNOLOTTI MAISON FARCIES AU RAGOÛT DE VEAU, BEURRE DE SAUGE, PARMIGIANO REGGIANO</small>	
RISOTTO CARNAROLI «GRAN RISERVA» ALLA MARINA	30.- PP
<small>(POUR 2 PERSONNES MIN.) RISOTTO «GRAN RISERVA» AU RAGOÛT DE POISSON & PERSIL «GÉANT D'ITALIE»</small>	
CALAMARATA ALLE VONGOLE VERACI	37.- PP
<small>(POUR 2 PERSONNES MIN.) PÂTES FRAÎCHES MAISON PACHERRI, VONGOLE VERACI, TOMATES SAN MARZANO & COLATURE D'ANCHOIS DE CETARA</small>	

Secondi di carne, pesce & vegetariani

PARMIGIANA DI MELANZANE	26.-
<small>PARMIGIANA D'AUBERGINES, TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC & PARMIGIANO REGGIANO</small>	
POLPO ARROSTO AL TEGAME,	
STRACCIATELLA AL POMODORO SECCO, ANETO & PINOLI	38.-
<small>POULPE RÔTI EN CASOLETTE, «STRACCIATELLA» DE TOMATES SÉCHÉES, ANETH & PIGNONS DE PIN</small>	
PETTO DI FARAONA ARROSTO, PATATA SCHIACCIATA, VERDURINE DELL'ORTO & FONDO BRUNO	36.-
<small>SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DU POTAGER & JUS DE VIANDE</small>	
TAGLIATA DI MANZO	52.-
<small>ENTRECÔTE DE BOEUF DU LIMOUSIN (VD), COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO, FEUILLES DE ROQUETTE, VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE (25 ANS D'AFFINAGE)</small>	
ROMBO CHIODATO, PATATE SCHIACCIATE, FAGIOLINI & POMODORINI ARROSTO	50.-
<small>FILET DE TURBOT RÔTI AUX HERBES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS & PETITES TOMATES CONFITES</small>	

Per i bambini

PIZZA « CONIGLIETTO » POMODORO MOZZARELLA	14.-
<small>PIZZA MARGHERITA</small>	
MACCHERONI OU GNOCCHI BOLOGNESE	15.-
<small>PÂTES FRAÎCHES OU GNOCCHI À LA SAUCE BOLOGNAISE, PARMIGIANO REGGIANO</small>	
MACCHERONI OU GNOCCHI AL POMODORO & PARMIGIANO	13.-
<small>PÂTES FRAÎCHES OU GNOCCHI, SAUCE TOMATE AU BASILIC, PARMIGIANO REGGIANO</small>	
MACCHERONI OU GNOCCHI AL PESTO GENOVESE	13.-
<small>PÂTES FRAÎCHES OU GNOCCHI, PESTO DE BASILIC À LA GENOVESE</small>	
PETTO DI FARAONA ARROSTO CON PATATE AL FORNO	24.-
<small>SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE, POMMES DE TERRE AU FOUR & JUS DE VIANDE</small>	
CALZONE CON CREMA DI NOCCIOLA & CACAO	16.-
<small>CALZONE FOURRÉE AVEC UNE DÉLICIEUSE PÂTE À TARTINER MAISON</small>	
SÉLECTION DE GLACES & SORBETS MAISON	6.-
<small>SORBETS: CHOCOLAT, CITRON . GLACES: VANILLE, NOISETTE, PISTACHE (LA BOULE)</small>	

Pizze della casa (SANS GLUTEN SUR DEMANDE)

NOTRE PÂTE À PIZZA REPOSE PENDANT 48 HEURES & CONTIENT MOINS DE LEVURE AFIN D'ÊTRE PLUS DIGESTE.

AMALFI	27.-
<small>BURRATA DI BUFALA, ZESTES DE CITRON, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE</small>	
STELLA	27.-
<small>TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, FEUILLES DE ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN, VIEUX VINAIGRE DE BALSAMIQUE</small>	
REGINA MARGHERITA	22.-
<small>TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE</small>	
MARINARA	21.-
<small>TOMATES SAN MARZANO, AIL, ORIGAN, BASILIC, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE</small>	
4 FORMAGGI	28.-
<small>TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA NOVARESE, PARMIGIANO REGGIANO, PECORINO ROMANO, POIVRE NOIR FRAIS</small>	
BIANCHISSIMA	35.-
<small>BURRATA DI BUFALA, OLIVES NOIRES NOSTRANELLE DE TOSCANE, JAMBON SAN DANIELE DOP, ROQUETTE</small>	
NAPOLETANA	25.-
<small>TOMATES SAN MARZANO, ANCHOIS, OLIVES NOIRES NOSTRANELLE DE TOSCANE, CÂPRES</small>	
LUCIFERO	30.-
<small>TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA & VENTRICINA DEL VASTESE (SAUCISSON PIQUANT)</small>	
ZINGARA	25.-
<small>POMME UNE MARGHERITA AVEC DU JAMBON CUIT & DES CHAMPIGNONS DE PARIS</small>	
PUZZIESE	28.-
<small>MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES DATTERINO JAUNES & ROUGES, BURRATA DI BUFALA & PESTO DE BASILIC</small>	
INFERNALE	32.-
<small>TOMATES SAN MARZANO, BURRATA DI BUFALA, VENTRICINA DEL VASTESE (SAUCISSON PIQUANT)</small>	
TONNARELLA	29.-
<small>TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VENTRÊCHE DE THON, OIGNONS ROUGES, OLIVES NOIRES NOSTRANELLE DE TOSCANE</small>	
VEGANA	26.-
<small>SAN MARZANO TOMATES, EGPLANTS, ZUCCHINI, PEPPER BELLS, ARTICHOQUES, BASIL PESTO</small>	
CALZONE CROCCANTE	32.-
<small>PARMIGIANO REGGIANO, CRUDO SAN DANIELE, MOZZARELLA DI BUFALA, ROQUETTE, TOMATES DATTERINO</small>	
PAPI	35.-
<small>TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA, SAN DANIELE HAM PDO, PROVOLONE, ALMONDS & FIGS COMPOTE</small>	
VESUVIO	32.-
<small>TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA, NDUJA DI SPILINGA, OIGNONS ROUGES</small>	

Dolci & Formaggi

TAGLIERE DI FORMAGGI	16.-
<small>SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS D'EXCELLENCE</small>	
TIRAMISÙ ALL AMARETTO	12.-
<small>CRÈME DE MASCARPONE, BISCUITS SAVOYARDS, CACAO, AMARETTO</small>	
PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI & VANIGLIA	12.-
<small>PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES DU CANTON PARFUMÉE À LA VANILLE MAURICIENNE</small>	
BABÀ AL RUM	14.-
<small>BABA AU RHUM À LA NAPOLITAINE SERVI AVEC UNE CRÈME FOUETTÉE PARFUMÉE À LA VANILLE</small>	
FRAGOLE IN SALSA AL BAROLO, MIELE SPEZIATO & PANNA DOPPIA	15.-
<small>FRAISES MARINÉES AU VIN BAROLO, MIEL ÉPICÉ, CRÈME DOUBLE</small>	
AFFOGATO AL CAFFÈ	10.-
<small>COMME À NAPLES... GLACE À LA VANILLE & CAFÉ ESPRESSO !</small>	
HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS	6.-
<small>SORBETS: CHOCOLAT, CITRON . GLACES: VANILLE, NOISETTE, PISTACHE (LA BOULE)</small>	

LES VIANDES BOVINES (BOEUF & VEAU) PROVIENNENT DE SUISSE & LE PORC D'ITALIE.

LES POISSONS PROVIENNENT DE FRANCE ET D'ITALIE.

MERCI DE BIEN VOULOIR VOUS ADRESSER À UN MEMBRE DE NOTRE STAFF CONCERNANT LES RÉGIMES ALIMENTAIRES OU ALLERGIES.

PRIX EN CHF | TVA 7,7% & SERVICE COMPRIS