

Per Cominciare Le Focaccine

AL ROSMARINO

Pâte à pizza, gros sel, huile d'olive extra vierge d'olive, romarin frais en feuilles

Fr 9.00
(V) (L)

AL POMODORO

Pâte à pizza, tomates cerises, ail, huile d'olive extra vierge, d'olive, basilic frais

Fr 10.00
(V) (L)

AL CRUDO DI PARMA

Pâte à pizza, huile d'olive extra vierge, gros sel, jambon Cru de Parma « Picaron » 24 mois d'affinage

Fr 16.00
(L)

Gli Spritz

APEROL SPRITZ

Aperol Soda, Prosecco « Calara C. » Fiori di prosecco, tranche d'orange, soda et beaucoup de glaçons

Fr 9.50

CAMPARI SPRITZ

Campari Soda, Prosecco « Clara C. » Fiori di Prosecco, jus d'orange, soda et beaucoup de glaçons

Fr 9.50

AMALFI SPRITZ

Limoncello, Prosecco « Clara C. » fiori di Prosecco, tranche de citron, feuilles de menthe, soda et beaucoup de glaçons

Fr 9.50

GIN BELLINI SPRITZ

Gin, Prosecco « Clara C. » Fiori di Prosecco, fruits des bois, sirop de framboise, tranches de citron, Soda et beaucoup de glaçons

Fr 9.50

HUGO

Sirop de sureau, tranches de citron, feuilles de menthe, prosecco « Clara C. » et beaucoup de glaçons

Fr 8.50

GINGER SPRITZ

Sirop de canne à sucre, tranches de citron, gingembre, Ingwerer, feuilles de menthe, prosecco « Clara C. » Fiori di Prosecco

Fr 9.50

I Vini

Fiori di Prosecco Clara C.

100% Glera, 11% Vol, Cantine Clara C.

1 dl

Fr 6.80

Fiori di prosecco Feminine Brut Rosa

100% Pinot Noir. 11% Vol, Cantien Clara C.

Fr 8.00

CANTINA DI CUSTOZA

Custoza bianco, 2019

FR 6.50

ROERO ARNEIS, VALTER MUSSO

Roero, 2019/2020

Fr 8.50

RESERVE DES ADMINISTRATEURS

Johannisberg, 2020

Fr 7.50

ROSATO DI CANNONAU (Rosé)

Cannonau, 2019

Fr 5.50

Gli Antipasti

INSALATA VERDE

Salade Verte

Fr 6.50

(L) (G)

INSALATA MISTA

Salade Mêlée

Fr 9.50

(L) (G)

BRUSCHETTA E BURRATA

Tranches de pain grillées, garnis de tomates cerises à l'huile d'olive et ail, servis avec une burrata des Pouilles

Fr 14.50

BUFALA E DATTERINI

Mozzarella de Bufflonne DOP 200gr (sans Lactose) avec tomates Datterino, basilic frais et huile d'olive extra vierge

Fr 18.00

(G) (L)

CARPACCIO DI MANZO

Fines tranches de bœuf aux herbes sur lit de roquette, garnis de Parmigiano Reggiano à l'huile d'olive extra vierge

Fr 23.00

(G) (L)

Le Verdure

MINISTRONE

Soupe aux légumes, légumineuse, tomates et pâtes

Fr 9.50

(V) (L)

VERDURA ALLA GRIGLIA

Grillade de légumes de saison

Fr 18.00

(V) (L) (G)

CON BUFALA O BURRATA

Choix de garniture entre bufala e Burrata selon vos souhaits en supplément

+ Fr 5.00

Il Fritto

MOZZARELLA IN CARROZZA

Quart de Mozzarella de Bufflonne panées et frits, sur lit de tomates cerises et croutons de pain à l'ail

Fr 18.00

(L)

GNOCCO FRITTO CRUDO E BURRATA

Pâte à pizza frite, servie avec Jambon cru de Parme « Picaron » 24 mois d'affinage et Burrata des Pouilles

Fr 23.00

FRITTURA DI CALAMARI E ZUCCHINE

Calamars et courgettes frits, garnis de tranches de citron

Fr 25.00

(L)

Paste e Risotti

PACCHERI POMODORINI E ORIGANO FRESCO Gros macaroni aux tomates « Datterino », ail, huile d'olive et origan frais	Fr 15.00 (V) (L)
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghettis aux lardons, crème, pecorino poivre noir et jaune d'œuf	Fr 19.50
SPAGHETTI AL PESTO ALLA GENOVESE Spaghettis aux pesto de basilic Maison (ail, basilic, fromage pecorino, pignons des pins)	Fr 22.00
TAGLIATELLE ALL'ALFREDO Selon une ancienne recette Romaine, tagliatelle servie avec une crème au parmesans et poivre noir	Fr 19.00
GNOCCHI COZZE FAGIOLINI E PESTO Gnocchi de pommes de terre au pesto de basilic, avec haricots verts et moules	Fr 25.00
RAVIOLONE AL BURRO E SALVIA Gros raviolis frais farcis de ricotta aux épinards, sautées au beurre et sauge	Fr 22.00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Risotto Carnaroli « Cascina Veneria » aux fruits de mer (moules, calamars, sèches, crevettes géantes) et tomates « Datterino »	Fr 29.00 (L) (G)

I Secondi

GRIGLIATA MISTA DI PESCE Filet de loup des mer, filet de saumon, calamar, sèche et crevette grillée, accompagnées d'une garniture a choix	Fr 35.00 (L) (G)
TAGLIATA DI MANZO Entrecôte de Bœuf grillé en lamelles, sur lit de roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano, garni de tomates « Datterino » et jus de balsamique de Modena	Fr 38.00 (L) (G)

Une Garnitures a choix

Tagliatelle aux beurre et thym, pommes de terre au four au romarin, risotto au parmesan, légumes de saison, gnocchi beurre et sauge, salade

Le Pizze

Le Classiche

PIZZA MARINARA Sauce Tomate, ail et origan	Fr 13.00 (L) (V)
PIZZA MARGHERITA Sauce tomate, Mozzarella, basilic et origan	Fr 15.50
PIZZA AI FUNGHI Sauce tomate, mozzarella, champignons de paris, ail et basilic	Fr 17.50
PIZZA AL PROSCIUTTO Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, basilic	Fr 18.50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de paris, basilic	Fr 20.50
PIZZA CALZONE Farci avec mozzarella, jambon cuit, champignons de paris, œuf, servi avec sauce tomate et sur un lit de roquette	Fr 21.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de paris, artichauts a l'huile, poivrons grillées, olives noires et basilic	Fr 24.00
PIZZA QUATTRO FORMAGGI Blanche ! mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, copeaux de Parmigiano Reggiano, ail et basilic frais	Fr 22.50
PIZZA DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella, salame ventricina, oignons rouges, piment frais, ail	Fr 22.00
PIZZA AL TONNO Sauce tomate, mozzarella, thon a l'huile d'olive, oignons rouges et olives noires « leccino »	Fr 23.00
PIZZA FARMER Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, lard, oignons, œuf, basilic frais	Fr 24.50
HAWAII Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, tranches d'ananas frais	Fr 20.50

**Nos pizzas peuvent être commandées en petite portion aussi !
une réduction de 2 Fr s'applique au prix affiché**

Le Pizze

Le Bufale

BUFALINA Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises et beaucoup de basilic frais	Fr 18.50 (L)
VEGETARIANA Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, Mascarpone, aubergines, poivrons et courgettes, tomates cerises, ail, basilic frais	Fr 25.00
NAPOLETANA Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, filets d'anchois à l'huile, capres, origan et basilic frais	Fr 20.50 (L)
DA PROVARE Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, fromage de chèvre, filets de poires, roquette, jambon cru Di Parma « Picaron » 24 mois d'affinage et miel	Fr 25.50 (L)
LA TAVERNA Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette, jambon cru di Parma « Picaron » 24 mois d'affinage, copeaux de Parmigiano Reggiano, et huile à la truffe blanche	Fr 26.50 (L)
ROYAL Blanche ! mozzarella de bufflonne, mascarpone, saumon fumé, oignons rouges et capres	Fr 24.50
FRUTTI DI MARE Sauce tomate, ail, mozzarella de bufflonne, calamars, sèches, moules, crevettes et roquette	Fr 25.50 (L)
CARPACCIO Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, roquette, carpaccio de bœuf, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates cerises, sur demande avec huile de truffes blanches	Fr 26.00 (L)
LA BURRATA Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, jambon cru de Parma « Picaron » 24 mois d'affinage, burrata des pouilles, tomates cerises et beaucoup de basilic frais	Fr 26.50

**Nos pizzas peuvent être commandées en petite portion aussi !
une réduction de 2 Fr s'applique au prix affiché**



Declarations

G
La recette de ce plat ne contient aucun ingrédient à base de gluten, mais toutefois nous ne pouvons pas garantir un 100% d'absence, du pain sans gluten peut être fourni sur demande, et sur demande nos plats de pâtes peuvent être préparés avec des pâtes sans gluten

L
La recette de ce plat ne contient aucun ingrédient contenant du lactose, mais toutefois le plat pourrait contenir des traces, une absence à 100% n'est pas garantie

V
La recette de ce plat ne contient aucun ingrédient provenant d'origines animales, (Végane)
L'absence de trace d'ingrédient d'origines animales ne peut toutefois pas être garantie à 100%

En cas d'allergies, n'hésitez à informer notre personnel de service

Notre qualité

Mozzarella De Bufflonne



Burrata

Caseificio Palazzo S.p.A

Via C. Contegiacomo, n.c. (Z.I.) - 70017 Putignano (Bari), Italia

Risotto



**CASCINA
VENERIA**

Crudo di parma



Olio d'oliva

IL LIGURITIO

Olio Extra Vergine di oliva

Aceto Balsamico



Pasta



Origine

VEAU : Suisse

BŒUF : Suisse

PORC : Suisse

AGNEAU : Suisse, Nouvelle Zélande

POULET : Suisse

LAPIN : Suisse, Hongrie

DINDE : Suisse, France

SAUMON : Norvège, aquaculture

CREVETTES : Vietnam, élevage

Sèche : Spp Wildfang FAO 71

Calamars : FAO 71, Ocean pacific

Loup Bar : Aquaculture