

Per Cominciare Le Focaccine

AL ROSMARINO

Pâte à pizza, gros sel marin, huile d'olive extra vierge et feuilles de romarin

Fr 9.00
(V) (L)

AL POMODORO

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

Fr 10.00
(V) (L)

AL CRUDO DI PARMA

Pâte à pizza, gros sel, jambon cru de Parme Picaron 24 mois d'affinage

Fr 16.00
(L)

Gli Spritz

APEROL SPRITZ

Aperol soda, Prosecco Clara C., Soda, tranche d'orange, glaçons

Fr 9.50

CAMPARI SPRITZ

Campari Bitter, Prosecco Clara C., Soda, tranche d'orange, glaçons

Fr 9.50

AMALFI SPRITZ

Limoncello, Prosecco Clara C., Soda, tranches de citron, feuilles de basilic, glaçons

Fr 9.50

GIN BELLINI SPRITZ

Gin, Prosecco Clara C., Soda, Fruits des bois, sirop de framboises, glaçons

Fr 9.50

HUGO

Sirop de sureau, tranches de citron, feuilles de menthe, prosecco Clara C., Soda, glaçons

Fr 8.50

GINGER SPRITZ

Sirop de canne à sucre, tranches de citron, gingembre, feuilles de menthe, " Prosecco Clara C.", soda, glaçons

Fr 9.50

GIN SPRITZ

Gin, baies de genévrier, feuilles de laurier fraîches, tranches de citron, Prosecco Clara C. Soda et glaçons

Fr 9.50

0.0 % nos cocktails sans alcool

Hugo 0.0%

Sirop de sureau, tranches de citron, feuilles de menthe, tonic et glaçons

Fr 7.50

Spritz 0.0%

Sanbitter, jus d'orange, tonic, tranches d'orange et glaçons.

Fr 7.50

Melograno Spritz 0.0%

Sanbitter, Tonic, sirop de grenadine, feuilles de menthe, glaçons

Fr 7.50

La Proposta della casa



LA SCELTA

Taverna Rosso 2019
IGT Toscana (Bolgheri)

1 dl CHF 8.50

150 cl CHF 125.00

300 cl CHF 250.00

Cèpages:

65% Merlot ; 35% Cabernet Franc ;
13% Vol.

Vinification:

Les cépages sont vinifiés séparément. La fermentation et la macération sont faites en cuves de béton pour environ 25/30 jours à une température contrôlée de 25/28°C. Affinage de 6 mois en cuves de béton et après l'embouteillage le vin repose en cave pour environ 3 mois avant d'être vendu

Caractère:

Il se montre avec des nuances de rouge rubis intense, des reflets sur le violet, des parfums de fraises des bois, et mousse des bois, herbes fraîches et réglisse. En bouche mets en évidence un bon équilibre entre fraîcheur et tannin, donnant un résultat de plaisir extrême. Parfait pour accompagner des plats de viande, pâtes, pizza et fromage mi salé, charcuterie et jambons.

I Vini Bianchi

CANTINA DI CUSTOZA

Custoza bianco, 2019

VULLY AOC

Cave des Rochers

RESERVE DES ADMINISTRATEURS

Johannisberg, 2020

1 dl

Fr 6.50

Fr 4.50

Fr 7.50

I Rosati

ROSATO DI CANNONAU (Rosé)

Cannonau, 2019

Fr 5.50

Bollicine

Fiori di Prosecco « Clara C. »

100% Glera, Cantine Clara C. 11% Vol

Fr 6.80

I Rossi

DOMAINE J-D CHERVET PRAZ

Pinot Noir classique,

2018

BARBERA D'ALBA, MAURO MOLINO, LA MORRA

Nebbiolo,

2019

LA SCELTA Taverna IGT

Bolgheri, Toscana 2019

Merlot, Cabernet Franc

Fr 5.80

Fr 7.50

Fr 8.50

Gli Antipasti

INSALATA VERDE

Salade verte

Fr 6.50

(L) (G)

INSALATA MISTA

Salade mêlée

Fr 9.50

(L) (G)

CROSTONI AL FOIE GRAS ET CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA

Tranche de pain grillé et foie gras, servis avec oignons rouge confits

Fr 22.50

BUFALA E POMODORINI

Mozzarella de bufflonne de Campania (200 gr) servie avec tomates cerises et feuilles de basilic

Fr 18.00

(G) (L)

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO

Carpaccio de bœuf sur lit de roquette, copeaux de parmesans et huile de truffe noire

Fr 25.00

(G) (L)

Le Verdure

CREMA DI ZUCCA

Crème de courge maison

Fr 9.50

(G)

MINISTRONE

Soupe de pâtes et légumes à l'italienne

Fr 9.50

(V) (L) (G)

Il Fritto

ORTAGGI IN PASTELLA

Divers légumes frits dans pâte à bière, servis avec sauce tartare

Fr 15.00

(L)

PANZEROTTO

Calzone farci de mozzarella, sauce tomate et origan frits, selon une tradition des pouilles

Fr 13.00

ARANCINI DI RISO ALLA SICILIANA

Grosse quenelle de riz frite, farcie avec sauce tomate, mozzarella et aubergines, servie sur coulis de sauce tomate.

Fr 12.00

(L)

Paste e Risotti

PACCHERI ALLA NORMA	Fr 21.00
Gros macaronis servis avec tomates cerises, ail, aubergines frites, basilic et copeaux de « ricotta salata »	(L)
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	Fr 19.50
Servis avec une sauce aux lardons, crème et jaune d'œuf	
LASAGNA ALL'EMILIANA	Fr 23.50
Lasagne vertes farcies à la sauce bolognese et béchamel, gratinées au parmesan	(G)
TAGLIOLINI ALLA CREMA DI TARTUFO E PARMIGIANO	Fr 24.00
Fines nouilles fraîches parfumées à la truffe et crème de parmesan	
GNOCCHI AL GORGONZOLA	Fr 21.00
Gnocchis de pommes de terre servis avec une sauce au gorgonzola, et gratinées au parmesan	
RAVIOLONE ALL'ASTICE	Fr 28.00
Gros raviolis farcis à l'homard, sautées aux tomates cerise et julienne de courgettes	
RISOTTO SALSICCIA, BROCCOLI E BURRATA	Fr 24.00
Risotto Carnaroli avec saucisse fraîche, brocolis et burrata des pouilles	(L) (G)

I Secondi

GAMBERONI ALLA DIAVOLA	Fr 33.00
Crevettes géantes grillées, servis avec une sauce piquante au tomates cerises, et accompagnées de risotto au citron	(G)
OSSOBUCO ALLA MILANESE	Fr 31.00
Ossobuco de veau mijoté à la sauce tomate et mirepoix, accompagné de risotto au safran	
FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI	Fr 48.00
Filet de bœuf et escalope de foie gras poêlé, servis avec une sauce au vin et truffes, accompagné de risotto au parmesan	

Le Pizze

Le Classiche

PIZZA MARINARA Sauce tomate, ail, origan, basilic	Fr 13.00 (L) (V)
PIZZA MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella, basilic	Fr 15.50
PIZZA AI FUNGHI Sauce tomate, mozzarella, champignons, ail et basilic.	Fr 17.50
PIZZA AL PROSCIUTTO Sauce tomate, mozzarella, jambon et basilic	Fr 18.50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons et basilic.	Fr 20.50
PIZZA CALZONE Mozzarella, jambon, champignons, œuf, sauce tomate et lit de roquette	Fr 21.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts à l'huile, poivrons grillés, olives noires et basilic.	Fr 24.00
PIZZA QUATTRO FORMAGGI Sauce tomate, Mozzarella, Gorgonzola, fromage de chèvre, Parmigiano Reggiano, ail et Basilic	Fr 22.50
PIZZA DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, oignons rouges, piment et ail.	Fr 22.00
PIZZA AL TONNO Sauce tomate, mozzarella, thon à l'huile d'olive, oignons rouges et olives noires.	Fr 23.00
PIZZA FARMER Sauce tomate, mozzarella, jambon, lard, oignons, œuf et basilic.	Fr 24.50
HAWAII Sauce tomate, mozzarella, jambon, tranches d'ananas frais	Fr 20.50

**Unsere Pizzen können auch in kleinen Portionen bestellt werden!
auf den angezeigten Preis wird ein Abschlag von 2 Fr. gewährt**

Im angezeigten Preis ist eine Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten.

Le Pizze

Le Bufale

BUFALINA Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises et basilic.	Fr 18.50 (L)
VEGETARIANA Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, mascarpone, aubergines, poivrons, courgettes, tomates cerises, ail et basilic.	Fr 25.00
NAPOLETANA Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, filets d'anchois à l'huile, câpres, origan et basilic.	Fr 20.50 (L)
DA PROVARE Sauce tomate, mozzarella de buffle, fromage de chèvre, morceaux de poire, roquette, jambon de Parme (affiné pendant 24 mois) et miel.	Fr 25.50 (L)
LA TAVERNA Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette, jambon de Parme (affiné pendant 24 mois), Parmigiano Reggiano râpé et huile de truffe blanche.	Fr 26.50 (L)
ROYAL Blanche ! Mozzarella de bufflonne, mascarpone, saumon fumé, oignons rouges et câpres.	Fr 24.50
FRUTTI DI MARE Sauce tomate, ail, mozzarella de bufflonne, calamars, poissons séchés, moscardini, crevettes royales et roquette.	Fr 25.50 (L)
CARPACCIO Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, roquette, carpaccio de bœuf, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates cerises, avec huile de truffe blanche sur demande.	Fr 26.00 (L)
LA BURRATA Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, jambon de Parme (affiné pendant 24 mois), burrata des Pouilles, tomates cerises et basilic.	Fr 26.50
INVERNO Blanche ! Mozzarella de bufflonne, ail, brocolis et saucisse fraîche italienne	FR 24.50

**Unsere Pizzen können auch in kleinen Portionen bestellt werden!
auf den angezeigten Preis wird ein Abschlag von 2 Fr. gewährt**



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

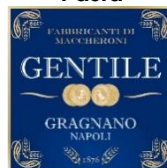
IL LIGURITIO

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

Gibier : NZ