

L'ITALIA

Restaurant Pizzeria



Entrées froides

Entrées chaudes

1/2

1/2

-Salade verte	7.-		-Minestrone	14.-	
-Salade rucola e parmigiano	11.-		-Bisque de homard	13.-	
-Salade mêlée	10.-		-Bolets à la provençale	23.-	16.-
-Carpaccio, rucola e parmigiano	25.-	17.-	-Aubergine alla parmigiana	18.-	
-Bresaola, rucola e parmigiano	25.-	17.-			
-Cocktail de crevettes	18.-				
-Salade caprese (tomate, mozzarella, basilic)	20.-	14.-			
-Jambon de Parma	23.-	17.-			
-Mozzarella di bufala et tomate	23.-	17.-			

Suggestions

1/2

1/2

-Assiette de Roastbeef froid avec frites	28.-		-Avocat aux crevettes	21.-	
-Vitello tonnato**	24.-	17.-	-Salade de poulpe tiède	19.-	
-Carpaccio de poulpe**	29.-	22.-	-Salade du pêcheur	27.-	19.-
			(poulpe, calamar, langoustine, vongoles, moules)		
-Assiette du chef**	25.-	18.-			
(vitello tonnato, carpaccio, roastbeef)					

** supplément de frites 4.-

-Melanzane ripiene (au four) 29.-

(aubergine farcie à la viande hachée, pecorino, sauce tomate et basilic, accompagnée de pappardelle)

Pâtes à la minute

-Orecchiette con polpettine	24.-	-Spaghetti c'a pummarola	24.-
-Penne agli scampi	26.-	(tomate cherry, basilic, pecorino)	
-Penne alla siciliana	26.-	-Spaghetti bolognese	23.-
-Penne alla vodka	24.-	-Spaghetti al pesto	22.-
-Linguine au homard	39.-	-Spaghetti aglio olio peperoncino	21.-
-Penne arrabbiata	23.-	-Spaghetti aux fruits de mer	29.-
-Penne del capo	30.-	-Spaghetti napolì	19.-
(funghi porcini, aglio olio e peperoncino)		-Spaghetti Cacio e pepe	26.-
		-Spaghetti alle vongole fresche	28.-

Poissons

-Camberoni à la provençale	39.-	-Sole entière grillée	39.-
-Calamari fritti	29.-	-Sole entière au four	39.-
-Fritto misto	39.-	-Pavé de saumon poêle	29.-
-Filets de perches meunière	34.-		

(avec pommes frites et salade)

Viandes

-Steak de bœuf**	32.-	* <u>SAUCE AUX CHOIX</u>	
-Steak de cheval**	30.-	(Poivre vert, Café de paris, Bolets)	
-Entrecôte de bœuf**	40.-	*(Morilles supplément de 7.-)	
-Filet de bœuf sauce Morilles	45.-		
-Tagliata di manzo	41.-		
(sur lit de rucola et vinaigre balsamique et parmigiano)			
-Scaloppine al limone	38.-	-Scaloppine aux bolets	39.-
-Escalope milanese	43.-	-Piccata milanese	40.-
(rucola, tomate cerise)			
-Saltimbocca alla romana	41.-	-Paillard de veau	38.-

**Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, légumes, pommes frites ou riz*

Provenance de la viande Bœuf et Veau : Suisse

Cheval : Canada et Australie

Risottos à la minutes

-Risotto aux bolets <i>Minimum 2 Pers</i>	par pers.	32.-
(dans la meule de parmesan)		
-Risotto aux fruits de mer	par pers.	32.-
Uniquement en saison		
-Risotto aux chanterelles fraîches	par pers.	32.-
-Risotto aux asperge verte fraîches	par pers.	29.-

Repas sans boissons Frs 2.-

Fabrication maison

Pâtes fraîches

-Tortelloni alla ricotta (<i>Sauce aux choix : Tomate, Bolognese, Burro e salvia</i>)	24.-
-Tortelloni aux bolets	27.-
-Tortelloni aux morilles	34.-
-Tortelloni alla bufala e pesto	26.-
-Ravioli au saumon	27.-
-Ravioli ricotta e spinaci (<i>Sauce aux choix : Tomate, Arrabiata, Burro e salvia</i>)	25.-
-Tagliatelle aux bolets	27.-
-Tagliatelle al pesto	25.-
-Tagliatelle aux saumon	27.-
-Tagliatelle 4 fromage	25.-
-Tagliatelle alla Sarda (<i>sauce tomate, saucisse, cipolla, pecorino</i>)	29.-
-Tagliatelle aux Morilles	31.-
-Tagliatelle Mutria avec (<i>Bolet, cipolla rossa, caciocavallo</i>)	30.-
-Tagliatelle al burrata	29.-
-Gnocchi au gorgonzola	23.-
-Gnocchi al pesto	24.-
-Gnocchi maison	25.-
-Gnocchi burro e salvia	23.-
-Gnocchi rucola e parmigiano (<i>huile d' olive à l'arôme de truffe blanche</i>)	26.-
-Rigatoni alla Norma	26.-
-Rigatoni amatriciana	25.-
-Rigatoni alla carbonara	24.-
-Rigatoni alla cusanese	25.-
-Rigatoni alla primavera	24.-
-Rigatoni tomate fraîches e pecorino	26.-
-Fusilli ai cuori di carciofi	27.-
-Lasagne maison	23.-
-Cannelloni	23.-
-Spaghetti frais aux scampis	28.-
-Trio di pasta (<i>Ravioli saumon, gnocchi pesto, tortelloni ricotta</i>)	29.-
-Dégustation de pâtes à discrétion 2 personnes minimum	39.-

Pizzas

-Focaccia nature	-----	7.-
-Bruschetta	-----	8.-
-Focaccia bruschetta	-----	12.-
-Focaccia Nutella	-----	19.-
-Focaccia Campana	- Tomates cerises, jambon de Parme, bufala, basilic -----	24.-
-Focaccia sannita	----- Romarin, Huile d'olive, Anchois, olive schiacciate -----	17.-
-Gioconda	 Tomate, mozzarella, jambon, ananas, origano	23.-
-Tonno	 Tomate, mozzarella, thon, origano	20.-
-Pescatore	 Tomate, thon, vongole, moules, crevettes, calamar, origano	24.-
-Casalinga	 Tomate, piment, ail, origano	13.-
-Margherita	 Tomate, mozzarella, origano	16.-
-Napoletana	 Tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois, origano	20.-
-Quattro stagioni	 Tomate, mozzarella, jambon, champignons, anchois, câpres origano,	23.-
-O sole mio	 Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origano	23.-
-Campagnola	 Tomates fraîches, mozzarella, aubergine, basilic, origano	23.-
-Prosciutto	 Tomate, mozzarella, jambon, origano	21.-
-Calzone	 Tomate, mozzarella, jambon, œuf, origano	22.-
-Cipolla	 Tomate, mozzarella, oignons, piments, origano	19.-
-Funghi	 Tomate, mozzarella, champignons, origano	19.-
-Prosciutto di Parma	 Tomate, mozzarella, jambon de parme, origano	25.-
-L'Italia	 Tomate, mozzarella, poivrons, câpres, champignons, artichauts, origano	23.-
-La nonna	 Tomate, mozzarella, épinards, piments, origano	20.-
-Salame	 Tomate, mozzarella, salami, origano	23.-
-Contadina	 Tomates fraîches, mozzarella, courgettes, oignons, piment	23.-
-Quattro formaggio	... Tomate, ricotta, gorgonzola, parmigiano, mozzarella	22.-
-Al salmone	 Tomate, mozzarella, saumon fumé, origano,	26.-
-Gorgonzola	 Tomate, gorgonzola, origano	21.-
-Al basilico	 Tomate, mozzarella, basilic frais	19.-
-Porcino	 Tomate, mozzarella, bolets, ail, origano	24.-
-Rucola	 Tomate, mozzarella, rucola, parmigiano, origano	21.-
-Cacciatore	 Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, olives, origano	22.-
-Curdore	 Tomate, mozzarella, thon, oignons, basilic, anchois, piment	25.-
-Maison	 Tomate, mozzarella, bresaola, rucola, huile d'olive, origano	25.-
-Matese	 Tomate, mozzarella, bolets, pecorino	27.-
-la Genovese	 Mozzarella, pesto, aubergine, tomate cerises, rucola, parmigiano	26.-

Suggestions de pizzas spécial DOC

-Peppone	-----	30.-
<i>Tomate, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme, rucola, parmigiano</i>		
-Don camillo	-----	26.-
<i>Tomate, mozzarella di bufala, basilic</i>		
-Pugliese	-----	29.-
<i>Fior di latte, courgette, mortadella, burrata, tomates cerises, pistache en grains</i>		
-Biferno	-----	27.-
<i>Tomate, caciocavallo, rucola, crème de truffe noire</i>		
-La Burratina	-----	35.-
<i>Tomate cerises, artichauts, burrata,, jambon de parme,</i>		
-Calzone del capo	-----	30.-
<i>Tomate fraîche, mozzarella di bufala, oignons, rucola, jambon de parme, huile d'olive</i>		
-Miss Italia	-----	37.-
<i>Tomate, mozzarella, bresaola, tomates cerises, bufala, basilic frais, copeaux truffe noire</i>		
-Margherita speciale DOC	-----	21.-
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive</i>		
-Caprese	-----	25.-
<i>Tomates cerises, mozzarella fior di latte, basilic frais, ricotta, huile d'olive</i>		
-Crudaiola (focaccia)	-----	24.-
<i>Tomates cerises, mozzarella fior di latte, rucola, parmigiano, huile d'olive</i>		
-Romagnola (focaccia)	-----	26.-
<i>Mortadella, buratta, pistache en grains, crema aceto balsamico</i>		
-La Partenopea	-----	27.-
<i>Mozzarella, tomate cerises, saucisse, cima di rapa (salsiccia e friarielli)</i>		
-San Gennaro	-----	36.-
<i>Pomodoro giallo, ail, fruit de mer Poêlés, persil</i>		

Suggestions d'été

½

Port.

-Assiette maison -----	16.-	25.-
(Nuchetelle, Burrata, Tomate, Basilic)		
-Salade tricolore -----	16.-	25.-
(Salade verte, Avocat, Tomate, Bufala)		
-Salade de thon frais -----		19.-
(Tomate, Salade verte, Thon, Oignons)		
-Salade César -----		22.-
-Salade fantaisie -----		28.-
-Jambon de Parme et burrata -----	19.-	27.-
-Jambon de Parme et melon -----	19.-	27.-
-Antipasto (Della casa) -----	28.-	45.-
(assortiment de charcuterie, mozzarella di bufala et légumes grillés)		

Nos Tartares (coupés au couteau)

-Tartare de steak de bœuf		
-Classique -----		29.-
-L'italien -----		31.-
-Tartare de filet de bœuf		
-Classique -----		39.-
-L'italien -----		41.-
-Tartare de thon -----		31.-
-Tartare de saumon -----		31.-

Tous nos tartares sont accompagnés de salade verte et pommes frites,
toasts maison et beurre.

Menus

-Menu Pizza ----- 29.-

- Salade verte
- Pizza au choix (Sauf Spécial)
- Tiramisu

-Menu Pâtes ----- 34.-

- Bruschetta
- Pâtes au choix
- Tiramisu

-Menu Bambino (Pasta o Pizza et une boule de glace) ----- 17.-

Spécialités à la Truffe

-Tortelloni / Ravioli al tartufo nero ----- 39.-

-Tagliatelle / Tagliolini al tartufo nero ----- 39.-

-Risotto al tartufo nero ----- 49.-

Les Propositions du Chef

-Filets de perches meunière avec pommes frites et salade ----- 34.-

-Orecchiette cime di rapa et saucisse ----- 26.-

-Gnocchi courge et rucola ----- 25.-

-Assiette de Roastbeef froid avec frites ----- 28.-

-Linguine al Ragu di polpo ----- 31.-

-le polpette di mamma con le cime di rapa e tagliatelle ----- 27.-

Suggestions d'hiver

½

Port.

-Assiette maison ----- 16.- 25.-

(Nuchetelle, Burrata, Tomate, Basilic)

-Salade tricolore ----- 16.- 25.-

(Salade verte, Avocat, Tomate, Bufala)

-Salade César ----- 22.-

-Pasta e Fagioli ----- 15.-

-Braciole al sugo con Pappardelle ----- 29.-

-Osso Bucco avec risotto à la milanaise ----- 39.-

-Antipasto (Della casa) ----- 28.- 45.-

(charcuterie italienne, mozzarella di bufala, légumes grillés, focaccia)

Nos Tartares (coupés au couteau)

-Tartare de steak de bœuf

-Classique ----- 29.-

-L'italien ----- 31.-

-Tartare de filet de bœuf

-Classique ----- 39.-

-L'italien ----- 41.-

-Tartare de thon ----- 31.-

-Tartare de saumon ----- 31.-

Tous nos tartares sont accompagnés de salade verte et pommes frites,
toasts maison et beurre.

Repas sans boissons Frs 2.-