

ENTRÉES FROIDES

	Entrée	Assiette
ANTIPASTO DA RENATO <i>Focaccia, burrata, charcuterie, petits légumes grillés, sélection de fromages</i>	16.-	32.-
CARPACCIO DE BOEUF <i>Parmesan, vinaigre balsamique, fleur de sel, rucola et huile d'olive extra vierge</i>	16.-	25.-
BURRATA DELLA PUGLIA <i>Jambon de parme, tomates confites, rucola et pesto de basilic</i>		25.-
SALADE CAPRESE <i>Tomates, olives de Taggiasca, mozzarella, basilic, huile d'olive</i>		17.-
SALADE DE POULPES <i>Et artichauts</i>	16.-	25.-
SALADE DE RUCOLA ET BUFALA		10.-
SALADE CAESAR <i>Salade Iceberg, tomates cerise, copeaux de parmesan, poulet, rucola, sauce Caesar</i>	15.-	25.-
TENTACULE DE POULPE GRILLÉE <i>Sur lit de salade avec une émulsion de tomates sèches</i>		25.-

ENTRÉES CHAUDES

ASSIETTE DE LÉGUMES <i>Fleur de sel de Guérande et huile d'olive d'Italie</i>		21.-
MINISTRONE <i>Soupe de légumes</i>		15.-
CACIUCCO ALLA LIVORNESE <i>Soupe de poissons avec du pain à l'ail</i>		24.-
3 BRUSCHETTE <i>Tomates, noix de St-Jacques grillées à la plancha</i>		18.-
SALADE DE MESCLUN ET FOIE DE VOLAILLE <i>Sauce vinaigrette à la moutarde</i>		19.-
SALADE COMPOSÉE DE CHÈVRE CHAUD <i>Sur son toast grillé</i>		17.-

PRIMI PIATTI

Toutes nos pâtes son cuites minute



Nous vous proposons nos pâtes sans gluten

SPAGHETTI AGLIO OLIO ET PEPERONCINO	17.-
FAGOTTINI PARFUMÉS À LA TRUFFE NOIRE <i>Crème de parmesan</i>	24.-
TAGLIATELLE AUX MORILLES <i>Légèrement crémeux</i>	29.-
PENNE AU POULET <i>Curry rouge et lait de coco</i>	25.-
ORECCHIETTE PUGLIESI <i>Et ricotta salée</i>	26.-
SPAGHETTI AUX «VONGOLE»	28.-
RIGATONI AUX COURGETTES ET SCAMPI <i>Safran de San Gimignano</i>	26.-
PACCHERI AUX FRUITS DE MER	28.-
GNOCCHI AU CHOIX (<i>gorgonzola, pesto, arrabiata</i>)	21.-
RAVIOLIS MAISON FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS <i>Beurre et sauge</i>	26.-
PENNE TRICOLORE <i>Avec des petites tomates, basilic, rucola et copeaux de parmesan</i>	24.-
ORECCHIETTE À LA «CIME DI RAPA» <i>Et saucisses</i>	25.-
MELANZANE ALLA PARMIGIANA <i>Gratin d'aubergines</i>	20.-
SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE	20.-

RISOTTI

RISOTTO AU SAFRAN de San Gemignano	23.-
RISOTTO AUX MORILLES	30.-
RISOTTO AL RADICCHIO (salade de Treviso) <i>Et saucisses et scamozza fumée</i>	28.-
RISOTTO A LA BURRATA <i>Tomates confites et pesto vert</i>	24.-

SECONDI PIATTI - CARNE

Provenance de nos viandes : Suisse - France

TARTARE DE FILET DE BOEUF <i>Coupé au couteau, accompagné de frites allumettes</i>	36.-
FILET DE BOEUF AUX MORILLES <i>Frites allumettes et bouquet de légumes du marché</i>	48.-
FILET DE BOEUF <i>Caramélisé au Barolo</i>	45.-
OSSO BUCO DE VEAU <i>Polenta façon Marie Claire</i>	36.-
SALTIMBOCCA DE VEAU À LA ROMANA <i>Sauge et jambon cru « San Daniele »</i>	38.-
CÔTE DE VEAU MILANAISE <i>Façon oreille d'éléphant</i>	42.-
CHEESE BURGER "DA RENATO" <i>Petite saladine, frites allumettes</i>	26.-
SUPRÊME DE POULET AUX BOLETS <i>Et pommes de terre au romarin</i>	26.-
PAVÉ DE RUMSTEACK <i>Sauce au poivre vert</i>	25.-

SECONDI PIATTI - PESCE

Provenance de nos poissons : France - Italie - Grèce

FILET DE LOUP GRILLÉ <i>Huile d'olive et citron</i>	30.-
PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE DE PISTACHE	24.-
PAVÉ DE THON ALBACORE AUX SÉSAME <i>Sauce miel et citron</i>	34.-
CALAMARS FRITS <i>Et sa sauce tartare</i>	28.-
MÉDAILLON DE LOTTE <i>Sauce citron safranée</i>	34.-

PIZZA - FOCACCE

FOCACCIA CLASSICA	10.-
<i>Huile d'olive, ail et basilic</i>	
FOCACCIA ALLEGRA	20.-
<i>Jambon cru</i>	
FOCACCIA ROMAGNOLA	17.-
<i>Huile d'olive, romarin, mortadelle</i>	
FOCACCIA ZINGARA	21.-
<i>Huile d'olive, tomates cerise, jambon cru, rucola</i>	
FOCACCIA VEGETARIANA	17.-
<i>Tomates fraîches, aubergines, courgettes, basilic, artichauts, olives</i>	
RUSTICHELLA	21.-
<i>Pizza en forme de panini, rucola, jambon cru, tomates fraîches, parmesan, huile d'olive</i>	

PIZZA - MARGHERITA

MARGHERITA	16.-
<i>Tomate et mozzarella</i>	
MARGHERITA PORTOFINO	19.-
<i>Tomate, bufala, tomates cerise, basilic</i>	
MARGHERITA PROSCIUTTO	19.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit</i>	
MARGHERITA PARMA	25.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cru</i>	
MARGHERITA FUNGHI	19.-
<i>Tomates, mozzarella, champignons</i>	



CATALINA	24.-
<i>Mozzarella, tomates fraîches, rucola, jambon cru, parmesan</i>	
ESOTICA	20.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas frais</i>	
ESTATE	19.-
<i>Mozzarella, tomates fraîches, ricotta, rucola, parmesan</i>	
GENEROSA	26.-
<i>Tomate, mozzarella, rucola, bresaola, huile de truffe</i>	
VILLINO	21.-
<i>Tomate, mozzarella, champignon, thon, olives, poivron</i>	
GUSTOSA	24.-
<i>Tomate, bufala, saucisses et cime di rapa</i>	
MISS ITALIA	20.-
<i>Tomate, mozzarella, tomates fraîches, ail, oignons, basilic</i>	
SORRISO	20.-
<i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, aubergines, rucola</i>	
CAPRICCIOSA	22.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, oeuf</i>	
4 STAGIONI	24.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, poivrons, artichauts, câpres et anchois</i>	
5 FORMAGGI	24.-
<i>Tomate, mozzarella, provolone, gorgonzola, parmesan, ricotta</i>	
CIAO CIAO	21.-
<i>Tomate, mozzarella, crevettes, ail, basilic</i>	
VIA DEL MARE	28.-
<i>Tomate, fruits de mer, ail, basilic</i>	
MAGICA	23.-
<i>Tomate, mozzarella, champignons, aubergines, tomates fraîches</i>	
LUNA	24.-
<i>Tomate, mozzarella, saumon, oignons, câpres</i>	
CALABRESE	22.-
<i>Tomate, mozzarella, salami piquant</i>	
PETIT FOUR	26.-
<i>Tomate, tomates fraîches, mozzarella di bufala, bresaola, rucola</i>	
CALZONE	22.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, oeuf</i>	
PIZZA CARPACCIO	26.-
<i>Tomate, mozzarella, fines tranches de boeuf, rucola, copeaux de parmesan</i>	
PIZZA 4 LUGLIO	26.-
<i>Tomate, mozzarella, pancetta fumée, ricotta, rucola</i>	
NAPOLITANA	19.-
<i>Tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois</i>	

BAMBINI

PENNE À LA TOMATE	10.-
PENNE CRÈME ET JAMBON	10.-
ESCALOPE DE POULET PANÉE ET FRITES	15.-
PIZZA ELEANA	10.-
<i>Petite Marguerite</i>	
PIZZA VALERIA	10.-
<i>Petite Marguerite et jambon cuit</i>	
STEACK HÂCHÉ DE BOEUF MAISON ET FRITES	15.-
SAUCISSE DE VEAU ET FRITES	10.-

DESSERTS

PROFITEROLES	10.-
<i>Glace vanille, chantilly et coulis de chocolat chaud</i>	
CAFÉ GOURMAND	12.-
<i>Quatre minis desserts avec café, thé ou tisane</i>	
TIRAMISÙ	10.-
<i>Di Venezia</i>	
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	10.-
FONDANT AU CHOCOLAT	12.-
<i>Et coulis de fruits rouges</i>	
TARTE TATIN	9.-
<i>Caramel beurre salé et sa glace</i>	
TARTE AU CITRON ET MERINGUES	8.-
CRÈME BRÛLÉE	10.-
<i>Non classique</i>	
ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS DE SAISON	10.-
<i>Parfumés au Maraschino</i>	
COUPE NOCCIOLINO	12.-
<i>Glace noisette, espresso, noisettes écrasées et chantilly</i>	
COUPE COLONEL	12.-
<i>Boules de glace citron et vodka</i>	
COUPE DANEMARK	12.-
<i>Glace vanille, chocolat fondu et crème chantilly</i>	
CAFÉ GLACÉ	11.-
<i>Boules de glace café, espresso et crème chantilly</i>	
GLACES ET SORBETS AU CHOIX	3.50.-
<i>La boule</i>	
CASSATA AU MARASCHINO	8.-