

ENTRÉES FROIDES

Entrée Assiette

ANTIPASTO DA RENATO (Min. deux personnes)

Focaccia, burrata, charcuterie, petits légumes grillés, sélection de fromages

16.--

CARPACCIO DE BŒUF

A la truffe noire, parmesan, vinaigre balsamique, fleur de sel, rucola et huile d'olive extra vierge

16.--

25.--

BURRATA DELLA PUGLIA

Jambon de parme, tomates confites, rucola et pesto de basilic

25.--

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Parfumée au Calvados, confiture de poire et pain d'épice

17.--

28.--

SALADE MÊLÉE

10.--

SALADE DE POULPES

Et artichauts

25.--

SALADE DE RUCOLA ET BUFALA

SALADE CAESAR

Salade Iceberg, tomates cerise, copeaux de parmesan, poulet, rucola, sauce Caesar

15.--

25.--

ENTRÉES CHAUDES

ASSIETTE DE LÉGUMES

Fleur de sel de Guérande et huile d'olive d'Italie

21.--

MINISTRONE

Soupe de petits légumes

16.--

ESCALOPE DE FOIE GRAS, POÊLÉE AU COGNAC

Et ses fruits rouges

22.--

SOUPE DE COURGE

Et ses chips de pain

15.--

MOZZARELLA IN CARROZZA

(mozzarella di bufala panée)

20.--

CROQUANT DE FROMAGE ET BOLETS

18.--

SAUTÉ DE RUMSTEACK ET LÉGUMES CROQUANTS

26.--

PRIMI PIATTI

Toutes nos pâtes sont cuites minute



Nous vous proposons nos pâtes sans gluten

| | |
|---|-------|
| TAGLIATELLE AUX MORILLES | 29.-- |
| <i>Légèrement crémeux</i> | |
| PENNE AU POULET | 25.-- |
| <i>Curry rouge et lait de coco</i> | |
| ORECCHIETTE PUGLIESI | 26.-- |
| <i>Et ricotta salée</i> | |
| SPAGHETTI AUX «VONGOLE» | 28.-- |
| <i>Cuites à la minute</i> | |
| RIGATONI AUX COURGETTES ET SCAMPI | 26.-- |
| <i>Safran de San Gimignano</i> | |
| PACCHERI AUX FRUITS DE MER | 30.-- |
| GNOCCHI MAISON A LA SORRENTINA | 21.-- |
| <i>Tomate, scamorza fumée et basilic</i> | |
| RAVIOLIS MAISON FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS | 28.-- |
| <i>Beurre et sauge</i> | |
| PENNE TRICOLORE | 24.-- |
| <i>Avec des petites tomates, basilic, rucola et copeaux de parmesan</i> | |
| ORECCHIETTE À LA « CIME DI RAPA » | 25.-- |
| <i>Et saucisses</i> | |
| MELANZANE ALLA PARMIGGIANA | 20.-- |
| <i>Gratin d'aubergines</i> | |
| SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE | 21.-- |

RISOTTI

| | |
|---|-------|
| RISOTTO AU SAFRAN de San Gemignano | 23.-- |
| RISOTTO AUX MORILLES | 34.-- |
| RISOTTO AUX GAMBAS ET CRABE | 30.-- |
| <i>Et citron vert</i> | |
| RISOTTO A LA BURRATA | 24.-- |
| <i>Tomates confites et pesto vert</i> | |
| RISOTTO AUX SAINT-JACQUES ET TRUFFES NOIRES | 32.-- |

SECONDI PIATTI - CARNE

Provenance de nos viandes : Suisse, France.

TARTARE DE FILET DE BOEUF 40.--
Coupé au couteau, accompagné de toasts et frites

FILET DE BŒUF ROSSINI 48.--
Foie gras et truffes noires

FILET DE BOEUF 45.--
Caramélisé au Barolo

OSSO BUCO DE VEAU 38.--
Et pommes de terre écrasées et légumes

SALTIMBOCCA DE VEAU À LA ROMANA 38.--
Sauge et jambon cru « San Daniele »

CÔTE DE VEAU MILANAISE 48.--
Façon oreille d'éléphant

CHEESE BURGER MAISON 26.--
Petite saladin, pommes de terre country

PAVÉ DE RUMSTEACK AU POIVRE VERT 27.--

SUPRÊME DE POULET AUX BOLETS 28.--
Et pommes de terre au romarin

SECONDI PIATTI –PESCE

FILET DE LOUP ET CRUSTACÉS 34.--
À la nage safranée et huile d'olive noire

BROCHETTES DE SAINT-JACQUES 38.--
Gratinées à la truffe

PAVÉ DE THON ROUGE AUX NOISETTES 34.--
Et sa sauce aux agrumes

CALAMARS FRITS 28.--
Et sa sauce tartare

CASSOLETTE DE LOTTE À LA LIVORNESE 34.--
Câpres, olives noires et sauce tomate

PIZZA – FOCACCE

FOCACCIA CLASSICA 10.--
Huile d'olive, ail et basilique

FOCACCIA ALLEGRA 20.--
Jambon cru

FOCACCIA ROMAGNOLA 17.--
Huile d'olive, romarin, mortadelle

FOCACCIA ZINGARA 21.--
Huile d'olive, tomates cerise, jambon cru, rucola

FOCACCIA VEGETARIANA 17.--
Tomates fraîche, aubergines, courgettes, basilic, artichauts, olives

RUSTICHELLA 21.--
Pizza en forme de panini, rucola, jambon cru, tomates fraîches, parmesan, huile d'olive

PIZZA – MARGHERITA

MARGHERITA 16.--
Tomate et mozzarella

MARGHERITA PORTOFINO 19.--
Tomate, bufala, tomates cerise, basilic

MARGHERITA PROSCIUTTO 19.--
Tomate, mozzarella, jambon cuit

MARGHERITA PARMA 25.--
Tomate, mozzarella, jambon cru

MARGHERITA FUNGHI 19.--
Tomate, mozzarella, champignons

PIZZA

CATALINA 24.--
Mozzarella, tomates fraîche, rucola, jambon cru, parmesan

ESOTICA 20.--
Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas frais

ESTATE 19.--
Mozzarella, tomates fraîche, ricotta, rucola, parmesan

| | |
|--|-------|
| GENEROSA | 28.-- |
| <i>Tomate, mozzarella, rucola, bresaola, truffe noire, 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 fraîche, ail, oignons, basilic</i> | |
| SORRISO | 20.-- |
| <i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, aubergines, rucola</i> | |
| CAPRICCIOSA | 22.-- |
| <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf</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 | 19.-- |
| <i>Tomate, fruits de mer frais, ail, basilic</i> | |
| MAGICA | 23.-- |
| <i>Tomate, mozzarella, champignons, aubergines, tomates fraîche</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, œuf</i> | |
| PIZZA CARPACCIO | 26.-- |
| <i>Tomate, mozzarella, fines tranches de bœuf, 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 A LA TOMATE | 10.-- |
| PENNE CRÈME ET JAMBON | 20.-- |
| 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 BŒUF ET FRITES | 14.-- |

DESSERTS

| | |
|--|-------|
| CAFÉ GOURMAND | 12.-- |
| <i>Quatre minis desserts avec café, thé ou tisane</i> | |
| TIRAMISU | 13.-- |
| <i>Au spéculos et chocolat au lait</i> | |
| TRIO DE PANNA COTTA | 10.-- |
| <i>Fruits rouges, mangue et châtaigne</i> | |
| FONDANT AU CHOCOLAT | 12.-- |
| <i>Et coulis de fruits rouge</i> | |
| TARTE TATIN | 9.-- |
| <i>Caramel beurre salé et sa glace</i> | |
| TARTE AU CITRON ET MERINGUES | 8.-- |
| CRÈME BRÛLÉE | 11.-- |
| <i>Non classique</i> | |
| ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS DE SAISON | 10.-- |
| <i>Parfumés au Maraschino</i> | |
| COUPE NOCCIOLINO | 12.-- |
| <i>Glace noisette, espresso et noisette écrasée et crème chantilly</i> | |
| COUPE COLONNEL | 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 SORBET À CHOIX | 3.50 |
| <i>La boule</i> | |