

## MENU DÉJEUNER

*Du Mardi au Vendredi*

### NOS PLATS SIGNATURES

Servi avec un amuse-buche, selon le choix du chef

#### PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines gratinées à la sauce tomate maison, Mozzarella fondante, basilic frais et parmesan affiné.

22.-

#### LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Lasagnes maison, sauce bolognaise, béchamel et fromage fondant.

24.-

#### SUGGESTION DU JOUR

Suggestion du chef, élaborée avec des produits de saison.

26.-

### PIZZA IN TEGLIA

Pâte levée 72 h • Texture croustillante et légère

#### MARGHERITA CLASSICA

Sauce tomate San Marzano, Mozzarella fior di latte, basilic frais et huile d'olive extra vierge.

6.-

#### QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola doux, parmesan 24 mois, mascarpone

7.-

#### PROSCIUTTO & STRACCIATELLA

Base blanche, stracciatella des Pouilles, jambon de Parme affiné 20 mois et roquette.

8.-

#### PATATE & ROSMARINO

Tranches de pommes de terre bio, Mozzarella, romarin frais et huile d'olive au sel de mer.

7.-

#### FUNGHI & MASCARPONE

Base blanche, champignons frais poêlés, Mozzarella, crème au mascarpone et persil.

8.-

#### SPIANATA PICCANTE

Tomates, mozzarella, salame piquant calabrais, origan et touche de piment doux.

7.50

### NOS SALADES

#### SALADE CAPRESE GOURMANDE

Mesclun, Mozzarella di Bufala, tomates, basilic frais et huile d'olive extra vierge.

18.-

#### SALADE SICILIENNE

Mesclun frais, tomates séchées, aubergines grillées, olives Taggiasche et vinaigrette.

16.-

#### SALADE PIÉMONTAISE

Mesclun, tranche de veau rôti, céleri, sauce tonnata, câpres et croûtons de focaccia maison.

22.-

#### SALADE RUSTIQUE ITALIENNE

Mesclun, jambon cru de Parme, figues, croûtons de focaccia maison et balsamique.

22.-

### BRUNCH DU WEEKEND

*Chaque samedi et dimanche de 11h à 15h*

### AFTERWORK

*Du mardi au vendredi, de 16h à 19h30*

 Végétarien

Menu en anglais

Allergènes



## NOS DESSERTS

### CHOU AU PISTACHE DE BRONTE

Pâte à choux garnie d'une ganache à la pistache de Bronte.

12.-

### SUGGESTION DU CHEF

Création gourmande élaborée selon l'inspiration du jour et les produits de saison.

12.-

### PANETTONE TOSTATO

Panettone doré, accompagné d'une crème légère au mascarpone.

10.-

Un dessert n'est jamais complet sans un verre de Moscato 7.-

## VINS

### BULLES

#### PROSECCO TREVISO DOC (ITALIE)

Prosecco Extra Dry Treviso DOC.

#### CHAMPAGNE JM GOBILLARD ET FILS ( FRANCE )

Fines bulles pétillantes, nez fin et élégant, bouche souple et équilibrée.

### BLANC

#### PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE – BIO 2024 (ITALIE)

Robe jaune paille brillante, nez expressif de fleurs blanches, pêche et agrumes.

#### RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT – BIO (ITALIE)

Vin riche, vif et élégant, aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes.

#### PETITE ARVINE – PATRICK CHABRIER 2023 (SUISSE)

Vin blanc vif et aromatique du Valais, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.

#### MÂCON MILLY-LAMARTINE – DOMAINE CARRETTE 2023 (FRANCE)

100 % Chardonnay, vin blanc élégant et équilibré.

### ROUGE

#### MERLOT ROSSO 2024 – VÉNÉTIE (ITALIE)

Vin rouge souple et harmonieux, aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces.

#### CABERNET SAUVIGNON BIO (ITALIE)

Robe rouge rubis, nez de cassis et d'épices douces. Bouche ronde et équilibrée.

#### PINOT NOIR – DOMAINE LES PERRIÈRES 2024 (SUISSE)

Robe rubis-grenat, nez de framboise, cerise et fruits des bois, avec une légère touche fumée.

#### CROZES-HERMITAGE – HUGO & PAULINE VILLA 2023 (FRANCE)

Vin rouge aux arômes intenses de fruits noirs, d'épices et de violette.

### ROSÉ

#### LES COMMANDEURS ROSÉ – PEYRASSOL 2024 (FRANCE)

Rosé pâle, aromatique et frais, finale saline et élégante.

1dl 75cl  
7.- 45.-

18.- 110.-

7.- 45.-

7.- 45.-

8.- 52.-

8.- 52.-

7.- 45.-

7.- 45.-

8.- 52.-

9.- 58.-

7.- 45.-

## SOFTS

EAU FILTRÉE PLATE 75cl

4.-

EAU FILTRÉE GAZEUSE 75cl

4.-

VALSER PLATE 75cl

7.-

VALSER GAZEUSE 75cl

7.-

COCA COLA / ZÈRO

5.50

LURISIA GAZZOZA

5.50

LURISIA ARANCIATA

5.50

LURISIA CHINOTTO

5.50

THREE CENTS AEGAN TONIC

6.-

THREE CENTS GINGER BEER

6.-

SCHWEPPES BITTER LEMON

6.-

BITTER ROUGE

5.50

CRODINO

5.50

## JUS

JUS DE POMME RAMSEIER

5.50

JUS DE TOMATE

5.50

JUS D'ANANAS

5.50

JUS DE POIRE

5.50

JUS D'ABRICOT

5.50

JUS D'ORANGE FRAIS

5.50

THÉ PÊCHE / CITRON

5.50

## CAFÉTÉRIA

ROBUSTA | ARABICA

ESPRESSO

3.90 | 4.50

CAFÉ

4.- | 4.60

ESPRESSO MACCHIATO

4.50 | 5.-

AMERICANO

4.50 | 5.50

CAPPUCCINO

5.80 | 6.80

LATTE MACCHIATO

5.90 | 6.90

RENVERSÉ

5.90 | 6.90

## THÉS & INFUSIONS

CAMOMILLE BIO

5.50

BLUE EARL GREY BIO

5.50

ENGLISH BREAKFAST BIO

5.50

THÉ VERT CHINA SENCHA BIO

5.50

VERVEINE BIO

5.50

MENTHE POIVRÉE BIO

5.50

## BIÈRES

30cl | 50cl

PERONI BLONDE PRESSION

6.- | 8.50

En bouteille 33cl :

PERONI - CAPRI

6.-

PERONI - 0%

6.-

BALADIN BLANCHE - ISAAC

8.-

BALADIN AMBRÉE - L'IPA

8.-

BALADIN BLONDE - NAZIONALE

8.-

## DIGESTIFS

CYNAR

8.-

AMARETTO

8.-

AMARO DEL CAPO

8.-

LIMONCELLO

8.-

FERNET BRANCA

8.-

SAMBUCA

8.-

GRAPPA BLANCHE

8.-

GRAPPA JAUNE

8.-