

MENU DÉJEUNER

Du Mardi au Vendredi

NOS PLATS SIGNATURES

Servis 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 ✓

18.-

SALADE SICILIENNE ✓

16.-

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

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

SALADE PIÉMONTAISE

22.-

SALADE RUSTIQUE ITALIENNE

22.-

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

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

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.

1dl 75cl

7.- 45.-

CHAMPAGNE JM GOBILLARD ET FILS (FRANCE)

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

18.- 110.-

BLANC

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE - BIO 2024 (ITALIE)

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

7.- 45.-

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT - BIO (ITALIE)

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

7.- 45.-

PETITE ARVINE - PATRICK CHABRIER 2023 (SUISSE)

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

8.- 52.-

MÂCON MILLY-LAMARTINE - DOMAINE CARRETTE 2023 (FRANCE)

100 % Chardonnay, vin blanc élégant et équilibré.

8.- 52.-

ROUGE

MERLOT ROSSO 2024 - VÉNÉTIE (ITALIE)

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

7.- 45.-

CABERNET SAUVIGNON BIO (ITALIE)

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

7.- 45.-

PINOT NOIR - DOMAINE LES PERRIÈRES 2024 (SUISSE)

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

8.- 52.-

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

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

9.- 58.-

ROSÉ

LES COMMANDEURS ROSÉ - PEYRASSOL 2024 (FRANCE)

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

7.- 45.-

SOFTS

EAU FILTRÉE PLATE 75cl

4.-

EAU FILTRÉE GAZEUSE 75cl

4.-

VALSER PLATE 75cl

7.-

VALSER GAZEUSE 75cl

7.-

COCA COLA / ZÉRO

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

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.-

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

DIGESTIFS

CYNAR 8.-

AMARETTO 8.-

AMARO DEL CAPO 8.-

LIMONCELLO 8.-

FERNET BRANCA 8.-

SAMBUCÀ 8.-

GRAPPA BLANCHE 8.-

GRAPPA JAUNE 8.-