



























## PIZZE GOURMET

### PIZZE ROSSE















-   **MARGHERITA** \_\_\_\_\_ 18.00 CHF  
Salsa al pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico  
*Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, basilic*
-   **BUFALOTTA** \_\_\_\_\_ 24.00 CHF  
Salsa al pomodoro, mozzarella di bufala DOP, burrata, basilico  
*Sauce tomate, mozzarella de buffle, burrata, basilic*
-   **DIAVOLA** \_\_\_\_\_ 22.00 CHF  
Salsa al pomodoro, mozzarella fior di latte, ventricina, basilico  
*Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, salami piquant italien, basilic*
-   **CAPRICCIOSA** \_\_\_\_\_ 24.00 CHF  
Salsa al pomodoro, prosciutto cotto, funghi  
olive taggiasche, carciofi alla romana, mozzarella fior di latte, basilico  
*Sauce tomate, artichauts, jambon cuit, champignons de paris, olives taggiasche, mozzarella fleur de lait, basilic*
-   **MEAT BALLS** \_\_\_\_\_ 26.00 CHF  
Salsa al pomodoro, basilico, polpette di carne, stracciatella  
*Sauce tomate, basilic, boulettes de viande (boeuf et porc), stracciatella*
-   **MARINARA "A MODO MIO"** \_\_\_\_\_ 17.00 CHF  
Salsa al pomodoro, pomodorini, origano, aglio, colatura di alici  
*Sauce tomate, tomates cerises, origan, ail, huile d'anchois*

### PIZZE BIANCHE

-   **4 FORMAGGI** \_\_\_\_\_ 24.00 CHF  
Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, parmigiano reggiano, taleggio DOP  
*Mozzarella fleur de lait, gorgonzola, parmesan, taleggio DOP*
-     **GOLOSA** \_\_\_\_\_ 26.00 CHF  
Crema di formaggio, mozzarella fior di latte, piennolo giallo e rosso del vesuvio, Nduja calabrese, tarallo sbriciolato  
*Crème de fromage, mozzarella fleur de lait, tomates "Piennolo", saucisse Nduja calabrese piquante, tarallo émietté*
-   **BUFALA DOP** \_\_\_\_\_ 26.00 CHF  
Mozzarella di bufala campana DOP, piennolo giallo e rosso del vesuvio, basilico  
*Mozzarella fleur de lait, tomates "Piennolo" jaunes et rouges basilic*
-    **ENFASI** \_\_\_\_\_ 28.00 CHF  
Crema di formaggio, mozzarella fior di latte, mortadella DOP, crema al pistacchio, burrata, granella di pistacchio  
*Crème de fromage, mozzarella fleur de lait, mortadelle, crème de pistache, burrata, pistaches hachées*
-    **VERA** \_\_\_\_\_ 26.00 CHF  
Piennolo rosso, Piennolo giallo, basilico, fior di latte, crema pistacchio, granella di pistacchio  
*"Piennolo" rouge et jaune, basilic, mozzarella fleur de lait, crème et graines de pistache*



## PIZZE SPECIALI

- 

**VEGETARIANA** \_\_\_\_\_ 25.00 CHF  
 Salsa al cavolo viola, carciofo alla romana, melanzane, zucchine, mozzarella fior di latte, basilico, funghi, piennolo giallo del Vesuvio  
*Sauce au chou violet, artichauts à la romaine, aubergines, courgettes, mozzarella fleur de lait, basilic, champignons*
- 

**TARTUFINA** \_\_\_\_\_ 30.00 CHF  
 Salsa al tartufo bianco, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di parma, burrata, treccie di carote gialle, granella di pistacchio  
*Sauce aux truffes blanches, mozzarella fleur de lait, jambon cru de parme, burrata, tresses de carottes jaunes, pistaches hachées*
- 

**TARTUFO NERO** \_\_\_\_\_ 30.00 CHF  
 Salsa al tartufo nero, bresaola DOP, piennolo rosso del vesuvio, funghi gallinacci, mozzarella fior di latte, burrata  
*Sauce aux truffes noires, viande séchée (boeuf), tomates "Piennolo", champignons chanterelles, mozzarella fleur de lait, burrata*
- 

**FOCACCIA FORBICI** \_\_\_\_\_ 36.00 CHF  
 Rucola, tagliata di manzo, pomodorini, scaglie di parmigiano  
*Roquette, tranches de boeuf, tomates cerises, flocons de parmesan*
- 

**RICORDI** \_\_\_\_\_ 22.00 CHF  
 Salsiccia, trecce di patate, mozzarella fior di latte, basilico  
*Saucisse, tresses de pommes de terre, mozzarella fleur de lait, basilic*
- 

**BELLA NAPOLI** \_\_\_\_\_ 26.00 CHF  
 Salsiccia, friarielli, provola affumicata, tarallo napoletano, basilico  
*Saucisse, friarielli, provola fumée, tarallo, basilic*
- 

**RUSTICA** \_\_\_\_\_ 28.00 CHF  
 Impasto ai semi di sesamo e girasole, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck, noci, basilico  
*Pâtes aux graines de sésame et tournesol, mozzarella fleur de lait, gorgonzola, speck, noix, basilic*



Sésame



Fruit à coque



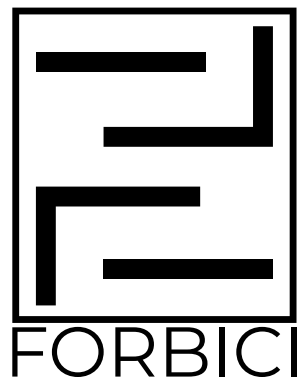
Céleri











Lactose



Gluten



## PIZZE FRITTE

-   **MONTANARA ( 2 pièces)** \_\_\_\_\_ 10.00 CHF  
Salsa al pomodoro, mozzarella fior di latte et scaglie di parmigiano  
*Sauce tomate, mozzarella fleur de lait et flocons de parmesan*
-    **MORTADELLE ( 2 pièces)** \_\_\_\_\_ 10.00 CHF  
Mortadelle DOP, mousse al formaggio et granella di pistache  
*Mortadelle, mousse au fromage et pistaches hachées*
-    **ALICI ( 2 personnes)** \_\_\_\_\_ 10.00 CHF  
Alici e stracciata di burrata  
*Anchois et stracciata de burrata*
- FOCACCIA** \_\_\_\_\_ 7.00 CHF



Poisson



Fruit à coque



Lactose










Gluten







Lactose Céleri Oeuf Gluten

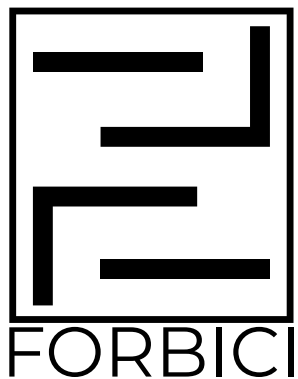
**Provenance des viandes**  
**Boeuf:** Suisse, Allemagne  
**Poulet:** Suisse

## ENTRÉES FROIDES

-  **CAPRESE POMODORINI E MOZZARELLA DI BUFALA DOP** \_\_\_\_\_ 19.00 CHF  
*Tomates cerises, mozzarella de buffle, roquette*
-  **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ALL'ITALIANA** \_\_\_\_\_ 25.00 CHF  
Bresaola DOP, coppa, ventricina, prosciutto di parma, mortadella DOP, bufala DOP, auricchio, pecorino  
*Viande de boeuf séchée, salami italien, jambon de parme, mortadelle, mozzarella de buffle, fromages italiens*
-  **INSALATA DI POLLO** \_\_\_\_\_ 24.00 CHF  
Insalata, champignons, scaglie di Grana Padano, pomodorini  
*Salade, poulet, champignons, lamelles de parmesan, tomates cerises*
-  **PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA DOP CON CREMA AL TARTUFO NERO** \_\_\_\_\_ 23.00 CHF  
*Jambon de parme et mozzarella de buffle avec crème de truffe noire*
-  **BRESAOLA** \_\_\_\_\_ 20.00 CHF  
Bresaola DOP con rucola, scaglie di grana padano, sale, olio, pepe e limone  
*Viande de boeuf séchée avec rucola, lamelles de parmesan, sel, huile, poivre et citron*
-  **SALADE DE RUCOLA** \_\_\_\_\_ 15.00 CHF  
*Tomates cherry, lamelles de Grana Padano*
-  **SALADE RUSTICA** \_\_\_\_\_ 20.00 CHF  
*Salade mesclun, artichauts grillés, tomates cherry, lamelles de Grana Padano, burrata*
- INSALATA VERDE** \_\_\_\_\_ 7.00 CHF  
*Salade verte*
- INSALATA MISTA** \_\_\_\_\_ 10.00 CHF  
*Salade composée*

## ENTRÉES CHAUDES

-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NAPOLETANA** \_\_\_\_\_ 21.00 CHF  
*Aubergines, oeufs, sauce tomate, provola fumée, ail, basilic, Grana Padano*
-   **A PURPETTA** \_\_\_\_\_ 15.00 CHF  
*Boulettes de viande (porc, boeuf) frits dans l'huile, oeuf, Grana Padano, ail, pain, lait*
- PATATINE FRITTE** \_\_\_\_\_ 7.00 CHF  
*Pommes frites*




## CARNE

ENTRECÔTE DI MANZO (250 gr.) \_\_\_\_\_ 40.00 CHF  
*Entrecôte de boeuf*  
Patatine fritte e legumi  
*Pommes frites et légumes*

FILETTO DI MANZO (250 gr.) \_\_\_\_\_ 48.00 CHF  
*Filet de boeuf*  
Patatine fritte e legumi  
*Pommes frites et légumes*

  HAMBURGER \_\_\_\_\_ 26.00 CHF  
Patatine fritte ed insalata  
*Avec pommes frites, salade, fromage oignons, tomate*

 TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE (180gr.) \_\_\_\_\_ 32.00 CHF  
*Huile d'olive, poivre, citron, sel, roquette, Grana, toast, beurre, salade et frites*

TAGLIATA DI MANZO (250 gr.) \_\_\_\_\_ 40.00 CHF  
Rucola, pomodorini, grana e patatine fritte  
*Tagliata de boeuf avec roquette, tomates cerises, grana et frites*

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE \_\_\_\_\_ 39.00 CHF  
*Pomme de terre au four et légumes*

## SALSA / SAUCES

 CAFÉ DE PARIS

    PEPE VERDE  
*Poivre vert*

 SAUCE MORILLES \_\_\_\_\_ 7.00 CHF



Mollusque



Moutarde



Arachides



Oeuf



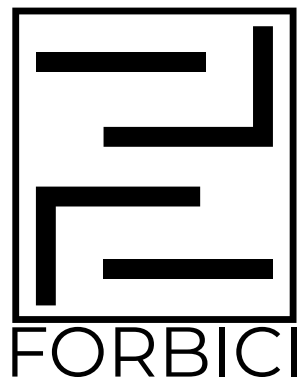
Lactose



Céleri

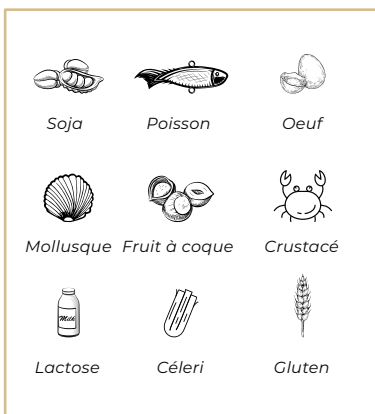


Gluten





# PASTE

	<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b> _____ 29.00 CHF Vongole, olio d'oliva, aglio, pomodorini, prezzemolo, vino bianco <i>Palourdes, huile d'olive, ail, tomates cerises, persil, vin blanc</i>
	<b>PENNE ALL'AMATRICIANA</b> _____ 25.00 CHF Salsa di pomodoro San Marzano, guanciale, pecorino <i>Sauce tomate, lardon non fumé de porc, fromage de brebis</i>
	<b>PAPPARDELLE FORBICI</b> _____ 31.00 CHF Crema di tartufo bianco, gamberi e pistacchio <i>Crème et creme de truffe blanche, crevettes et pistaches</i>
	<b>LINGUINE ALLA CRUDAIOLA</b> _____ 27.00 CHF Zucchine, pomodorini, bufala DOP, olio d'oliva, prezzemolo e aglio <i>Courgettes, tomates cerises, mozzarella de buffle, huile d'olive, persil et ail</i>
	<b>TAGLIATELLE</b> _____ 28.00 CHF Tagliatelle gorgonzola DOP, noci e crema <i>Tagliatelle, fromage gorgonzola, noix et crème</i>
	<b>RAVIOLACCI CON BRANZINO AL PROFUMO DI AGRUMI</b> _____ 32.00 CHF Polpa di granchio, pomodorini, olio e basilico <i>Chair de crabe, tomates cerises, huile et basilic</i>
	<b>LINGUINE ASTICE</b> _____ 45.00 CHF <i>Tomates cerises, huile d'olive, ail, persil, homard</i>
	<b>LINGUINE SOLARI</b> _____ 30.00 CHF <i>Polpo, sauce piennolo giallo, olive taggiasche, tarallo napoletano, ail, basilic</i>
	<b>LA CALAMARATA</b> _____ 28.00 CHF <i>Crevettes, anneaux de calamars, sauce piennolo rosso, ail, basilic</i>
	<b>PENNE PESTO GENOVESE</b> _____ 26.00 CHF
	<b>TAGLIATELLE VALDOSTANA</b> _____ 29.00 CHF <i>Crème, safran, speck</i>
	<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINATI</b> _____ 27.00 CHF <i>Sauce tomate, ail, basilic, mozzarella, Grana Padano</i>
	<b>COZZE E PECORINO</b> _____ 27.00 CHF <i>Calamarata, moules, pecorino rapé, tomate piennolo rouge, ail, basilic</i>
	<b>LINGUINE MIRACOLATE</b> _____ 22.00 CHF <i>Piennolo rouge, ail, huile, basilic</i>













    
Mollusque Fruit à coque Crustacé

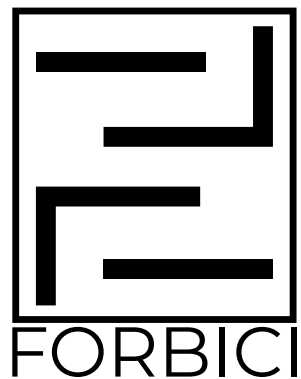
   
Lactose Céleri

## RISOTTI









-    **FRUTTI DI MARE** \_\_\_\_\_ 31.00 CHF  
Olio d'oliva, prezzemolo, pomodorini, cozze, gamberi e calamari, seiche  
*Huile d'olive, persil, tomates cerises, moules, crevettes et calamars*
-  **TARTUFO NERO** \_\_\_\_\_ 30.00 CHF  
Crema di tartufo nero e Nduja  
*Crème de truffe noire et Nduja (saucisse de porc calabraise piquante)*
-   **ARIA MAGICA** \_\_\_\_\_ 30.00 CHF  
*Betteraves, gorgonzola, noix*

## PESCE

-  **CALAMARI INTERI ALLA GRIGLIA** \_\_\_\_\_ 32.00 CHF  
*Calamars entiers grillés*  
Patate al forno e legumi  
*Pommes de terre au four et légumes*
-  **POLPO ALLA GRIGLIA** \_\_\_\_\_ 37.00 CHF  
*Poulpe grillé*  
Patate al forno e legumi  
*Pommes de terre au four et légumes*



## MENU BAMBINI

-   PENNE AL POMODORO \_\_\_\_\_ 14.00 CHF  
Penne sauce tomate
-   PENNE CREMA E PROSCIUTTO COTTO \_\_\_\_\_ 15.00 CHF  
Penne crème et jambon cuit
- STEAK BURGER CON PATATINE E LEGUMI \_\_\_\_\_ 16.00 CHF  
Steak haché avec pommes frites et légumes
-   BABY MARGHERITA \_\_\_\_\_ 13.00 CHF  
Salsa al pomodoro, mozzarella fior di latte  
*Sauce tomate, mozzarella fleur de lait*
-   BABY MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO \_\_\_\_\_ 14.00 CHF  
Salsa al pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto  
*Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, jambon cuit*



Lactose



Céleri



Gluten