

## **aperitivi e più**

### **più limonata**

limonade aux figues de barbarie 7

### **apertas spritz**

aperol, jus de citron vert, cedrata 13

### **limoncello spritz**

limoncello, prosecco, soda 13

### **piùgroni**

malfy gin, vermouth rouge, campari 15

### **hoppa spritz (0%)**

hoppa sparkling, lyre's italian spritz 12

### **negrone senza (0%)**

jsotta bitter senza,  
jsotta vermouth senza, gin 0% 12

.....

### **carte de boissons**

aperitivi, birre, cocktails, bibite,  
caffè, tè, liquori, grappe



**pensez à nos stuzzichini**  
**(probablement mieux traduit par „bonbons“)**  
**ils sont parfaits soit comme apéritif,**  
**soit comme premier plat de votre menu**  
**buon appetito!**

## **stuzzichini**

chips de courgettes, crème fraîche au citron (v+)

9

frites de polenta, dip aux truffes\* (v)

11

bruschette burrata et tomates (v)

15

fritto misto

calamars, crevettes, cabillaud, aioli d'agrumi

17



focaccia, thon cru, artichauts

17



## salades

roquette, chou-fleur, noisettes, amandes, herbes (v)  
15 • 22

quinoa, épinards, concombre, pois chiches, amandes,  
grenade, crème fraîche végan (v+)  
16 • 23

tomates dattes, mozzarella de buffle,  
épinards, oignons rouges, pignons (v)  
19 • 26

calamars, avocat, orange, épinards,  
roquette, cicorino rosso, oignon rouge  
19 • 26

## antipasti

tomates confites, fromage frais au basilic,  
olives, amandes, herbes, focaccia (v+)  
19 • 26

tartare de thon, sauce au gingembre et agrumes,  
concombre, peperoncini, focaccia  
21 • 28

jambon de parme, burrata, grissini  
24 • 31

carpaccio de bœuf, balsamique-mayonnaise,  
pousses de roquette, grana padano  
25 • 32

**du moulin de „caputo“ à naples  
est la farine pour notre pizza.  
la pâte que l'on offre à un „dolce far niente“  
de 48 heures pour devenir aérée et légère.  
des tomates mûries au soleil apporte le rouge profond.  
délicieuse „fior di latte“ (mozzarella au lait de vache)  
comme touche finale de la pizza.**

### **pizze dello chef**

salami piquant  
26

artichauts, poivrons, champignons, jambon, olives  
26

fior di latte végan, aubergine frite, tomates dattes, amandes, basilic (v+)  
26

tomates dattes, mozzarella de buffle, pesto au basilic (v)  
27

'nduja, stracciatella, oignons caramélisés  
28

jambon de parme, roquette, mascarpone, tomates dattes, perles de mozzarella  
29

tonno rosso, oignons rouges, câpres, crumble d'olives  
29

ricotta, crème de truffe\*, grana padano, truffe noire\* (v)  
36



mozzarella de bufflonne, pata negra  
39

### **intingoli**

dip pour croûte de pizza

.nduja & miel • crème fraîche & ail (v+) • truffe\* & pecorino (v)  
par dip · 3.5

**vivre plus de napoli :**  
**essayez d'être un pizzaiolo !**  
**et choisissez l'une des variantes**  
**de base suivantes selon votre goût.**  
**...bien sûr être partagés avec votre voisin de table...**

## **pizza classique**

### **marinara**

sauce tomate, ail, origan (v+)  
19

### **margherita**

sauce tomate, fior di latte, basilic (v)  
20

### **margherita végan**

sauce tomate, fior di latte végan, basilic (v+)  
20

## **add-ons**

in cottura • cuit

all'uscita • servis séparément

prosciutto cotto  
5

perles de mozzarella (v)  
3

gorgonzola (v)  
5

parmesan (v)  
3

anchovies  
5

roquette (v+)  
3

légumes grillés (v+)  
5

pesto au basilic (v)  
4

salami  
6

fromage frais végan (v+)  
5

pâte de truffe\* (v+)  
7

jambon de parme  
6

tonno rosso  
8

burrata (v)  
7



haute,  
croûte aéré

pâte mûrie pendant 48h,  
cuisson courte et chaude :  
450°C, 60-90 secondes

plus souple, plus fin  
fond

## **pasta**

paccheri, sauce tomate, ail, basilic (v)  
24

rigatoni „spicy vodka“ (v+)  
25

mezzi rigatoni „carbonara“, guanciale, pecorino, jaune d'œuf  
27

pappardelle, bolognaise  
27



spaghetti alla chitarra, tomates dattes, aubergines, burrata (v)  
27

lasagnes, ragù de short ribs, béchamel au pecorino  
28

tagliolini al nero, chair de crabe, peperoncini, citron  
34

gnocchi, truffe noire\* (v)  
36

## **secondi**

saltimbocca

39

tagliata de veau „al limone“

48

filet de bœuf „al pepe verde“

49

filet de bar „alla puttanesca“

39

thon, pistaches, tomates

39

parmigiana di melanzane (v+)

27

## **suppléments**

risotto au safran (v)

polenta fries (v)

purée de pommes de terre (v)

pommes de terre grenaille (v)

épinards (v+)

broccoli aux amandes et peperoncini (v+)

7

v: végétarien • v+: vègan

\* à l'arôme de truffe / truffe fraîche en général truffe d'été

pour plus d'informations sur les allergènes, merci de scanner le qr-code au dos de la carte.

tous les prix en chf, tva inclus / 750 / 03.26

**pour toutes celles et ceux qui souhaitent  
encore „un po' di più“ pour finir :**



**maritozzi**

caramel, pistaches, nutella (v)

16

ou

crème de mascarpone,  
doigts de dames, café (v)

14

**et „molto di più“ dans notre carte des dolci.**



informations sur les allergènes