

pensez à nos stuzzichini
(probablement mieux traduit par „bonbons“)
ils sont parfaits soit comme apéritif,
soit comme premier plat de votre menu.
en Italie, on partage : „da condividere“ – tout au centre de la table.
buon appetito !

stuzzichini



focaccia, thon cru, artichauts

17

bruschette burrata et tomates (v)

15

fritto misto

calamars, crevettes, cabillaud, aioli d'agrumi

17

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

9

frites de polenta, dip aux truffes* (v)

11

salades



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

quinoa, roquette, brocoli, poivrons grillés, canneberges,
amandes fumées, vinaigrette au sirop d'érable (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

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

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

jambon de parme, burrata, grissini
24 • 31

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

soupe de tomates rôties, stracciatella (v)
13

vivre plus de napoli :
essayez d'être un pizzaiolo !
et choisissez l'une des variantes
de base suivantes selon votre goût.

pizzas classiques

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

suppléments

in cottura • cuit

all'uscita • servis séparément

prosciutto cotto 5

perles de mozzarella (v) 3

gorgonzola (v) 5

parmesan (v) 3

anchois 5

roquette (v+) 3

légumes grillés (v+) 5

pesto au basilic (v) 4

salami 6

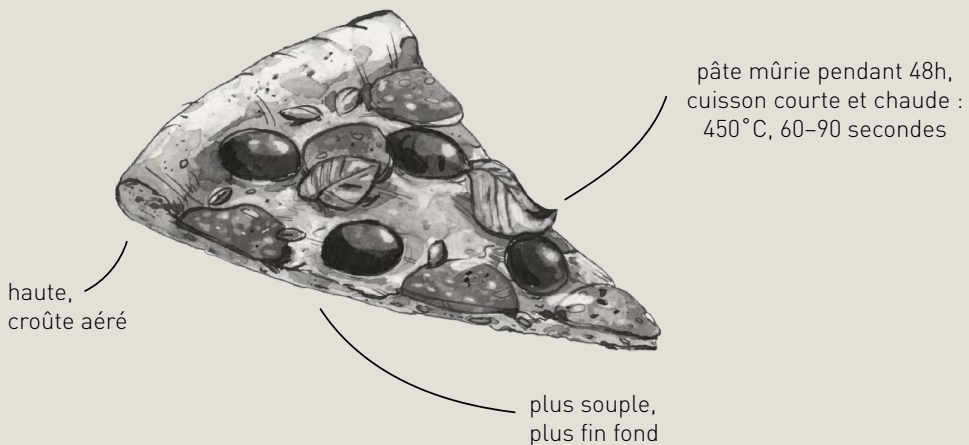
fromage frais végan (v+) 5

pâte de truffe* (v+) 7

jambon de parme 6

tonno rosso 8

burrata (v) 7



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.
le spécialiste des tomates pelées „gustarosso“ apporte cette
couleur rouge intense.
délicieuse „fior di latte“ (mozzarella au lait de vache)
comme touche finale de la pizza.

pizzas du chef

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



mozzarella de bufflonne, pata negra
39

salami piquant
26

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

'nduja, stracciatella, oignons caramélisés
28

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

artichauts, poivrons, champignons, jambon, olives
26

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

intingoli

dip pour croûte de pizza

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

pasta



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

27

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

27

lasagnes, ragù de short ribs, béchamel au pecorino

28

tagliolini al nero, chair de crabe, peperoncini, citron

34

pappardelle, bolognaise

27

paccheri, sauce tomate, ail, basilic (v)

24

rigatoni „spicy vodka“ (v+)

25

gnocchi, truffe noire* (v)

36

secondi

filet de bœuf „al pepe verde“
56

saltimbocca
45

ossobuco
43

filet de bar „alla puttanesca“
44

thon, pistaches, tomates
46

parmigiana di melanzane (v+)**
27

suppléments

risotto au safran (v)
frites de polenta (v)
purée de pommes de terre (v)
pommes de terre grenaille (v)

épinards (v+)
broccoli aux amandes et peperoncini (v+)

v: végétarien • v+: végétalien

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

** menu complet, hors suppléments

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 / 09.26

**pour tout le monde qui souhaite
encore „un po' di più“ pour finir :**



tiramisù

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

14

maritozzi

caramel, pistaches, nutella (v)
par pièce • 5

espresso martini

16

„molto di più“ tu trouveras
dans notre carte des desserts.