

# CARTE DE SOIRÉE

## Antipasti (voir sélection dans la vitrine)

<b>Portion d'olives marinées</b>	<b>8.00</b>
<b>Antipasto piccolo</b> petit plat avec 3 sortes	<b>14.50</b>
<b>Antipasto misto</b>	<b>19.50</b>
<b>Bruschette</b> 4 pièces de pain avec tomates à l'ail	<b>16.50</b>
<b>Bruschette sardine portughesi</b> 3 pièces de pain avec sardines portugais	<b>19.50</b>

## Salades

(avec sauce italienne classique, production de la maison)

<b>Piccola insalata con semi misti</b> petite salade variée avec graines divers	<b>8.00</b>
<b>Insalata con semi misti</b> épinards et salade verte variée avec graines divers	<b>12.00</b>
<b>Insalatone</b> grand salade variée	<b>24.50</b>
<b>Insalata di spinaci con formaggio di capra e miele</b> salade d'épinards avec tomme de chèvre chaud, miel et poire	<b>27.50</b>
<b>Caprese con pomodoro e mozzarella bufala</b> salade de tomates et Mozzarella di Bufala avec basilic et huile d'olive	<b>28.50</b>

## Soupes 4 dl (production de la maison)

1/2 portion comme entré, moins CHF 2.00

<b>Pappa di pomodoro</b> soupe de tomate	<b>10.50</b>
<b>Gaspacho Andaluz con croutons all' aglio</b> soupe de tomates froide avec concombres et croûtons d'ail	<b>12.50</b>

## Pâtes & Gnocchi

(1/2 portion, moins CHF 3.00)

<b>Pasta al pomodoro</b> pâtes avec sauce tomate et basilic	<b>21.00</b>
<b>Pasta all'arrabbiata</b> fort, acre avec sauce tomate	<b>22.00</b>
<b>Pasta con spinaci freschi al limone</b> pâtes avec épinard frais et jus de citron	<b>23.50</b>
<b>Pasta al pesto rosso</b> pâtes en sauce de pesto de tomates séchées (production de la maison !)	<b>24.50</b>
<b>Pasta all'amatriciana</b> pâtes avec lard, olives, tomate et fromage Pecorino	<b>27.50</b>
<b>Spaghetti alle vongole</b> Spaghetti avec praires (IT) en sauce de vin blanc	<b>32.50</b>
<b>Trofie al pesto di pistacchie con speck</b> pâtes avec pesto de pistache, lard et crème (production de la maison !)	<b>29.50</b>

## Pâtes fraîches farci

<b>Bauletti ripieni con manzo brassato con burro alla salvia</b> pâtes farci avec boeuf braisé en beurre de sage	<b>28.50</b>
<b>Panciotti ripieni di melanzane e scamorza con crudaiola</b> pâtes farci avec aubergine et Scamorza fromage en dés de tomates fraîches, huile d'olive et alio	<b>28.50</b>

## Fruits de mer

<b>Spaghetti alle vongole</b> Spaghetti avec praires (IT) en sauce de vin blanc	<b>32.50</b>
<b>Spaghetti ai frutti di mare al pomodoro</b> Spaghetti avec fruits de mer (DNK) en sauce tomate	<b>34.50</b>
<b>Filetto di branzino con olive, capperi, limone e olio d'oliva, servito con gnocchi di patate</b> filet de loup de mer (TK) avec olives, câpres, citron et huile d'olive, sert avec gnocchi de patate	<b>35.00</b>

## Viande

### Porc (CH)

<b>Scalopine al limone, verdure mediterrane, paglia e fieno al burro</b> steak en sauce au citron, avec légumes méditerranéen et nouilles vertes et blanches	<b>36.00</b>
---	--------------

### Boeuf

<b>Ossobucco di manzo alla milanese con paglia e fieno al burro</b> jarret de boeuf (CH) avec légume-racine, braisé en vin blanc, avec nouilles vertes et blanches tournée en beurre	<b>36.00</b>
<b>Bistecca di manzo con insalata</b> entrecôte (PRY), avec un bouquet de salade	<b>42.50</b>
<b>Bistecca di manzo con penne all'arrabbiata</b> entrecôte (PRY), avec penne all'arrabbiata en sauce tomate fort	<b>42.50</b>

## Dessert (\* production de la maison)

<b>Panna cotta prugne al vino rosso*</b> Panna Cotta avec pruneaux en vin rouge	<b>9.00</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>9.00</b>

**Regardez nos spécialités quotidiens sur les tableaux ou demandez notre personnel**

Cher client, à propos des ingrédients dans nos plats, nos employés peuvent vous donner des informations sur des allergies et des intolérances. N'hésitez pas à demander.



Tous les prix incl. 8.1 % T.V.A.

(© 07.2024)