

# 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 et ail                           | <b>16.50</b> |
| <b>Bruschette sardine portughesi</b><br>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><br>petite salade variée avec graines divers                                       | <b>8.00</b>  |
| <b>Insalata con semi misti</b><br>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><br>salade d'épinards avec tomme de chèvre chaud, miel et poire | <b>27.50</b> |
| <b>Insalata Primavera con asparagi e scaglie di Grana Padana</b> salade with asperges et petit morceaux de Grana Padana  | <b>27.50</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>Minestra con asparagi</b><br>soupe des légumes avec asperges vertes | <b>13.50</b> |

## Pâtes & Gnocchi

(1/2 portion, moins CHF 3.00)

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Pasta al pomodoro</b><br>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><br>pâtes avec épinard frais et jus de citron  | <b>23.50</b> |
| <b>Pasta al pesto di aglio orsino</b><br>pâtes en sauce de pesto en ail des ours<br>(production de la maison !)                | <b>24.50</b> |
| <b>Pasta all'amatriciana</b><br>pâtes avec lard, olives, tomate et fromage Pecorino  | <b>27.50</b> |
| <b>Spaghetti alle vongole</b><br>Spaghetti avec praires (IT) en sauce de vin blanc   | <b>32.50</b> |
| <b>Trofie al pesto di pistacchie con speck</b><br>pâtes avec pesto* de pistache, lard et crème<br>(*production de la maison !) | <b>29.50</b> |

## Asperges

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Asparagi alla Monferrato</b><br>asperges de Baden / RFA, gratinée avec Gorgonzola   | <b>27.50</b> |
| <b>Asparagi con crudo di parma e scaglie di Grana Padana</b> asperges de Baden / RFA avec jambon cru et petit morceaux de Grana Padana | <b>29.50</b> |

## Pâtes fraîches farci

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Ravioli rustici ripieno all'aglio orsino e funghi con pomodoro fresco</b><br>solide ravioli, farci avec ail des ours et champignon en tomates fraîches | <b>28.50</b> |
| <b>Ravioli agli asparagi con burro alla salvia</b><br>ravioli avec asperges en beurre de sauge  | <b>28.50</b> |

## Fruits de mer

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Spaghetti alle vongole</b><br>Spaghetti avec praires (IT) en sauce de vin blanc   | <b>32.50</b> |
| <b>Spaghetti ai frutti di mare al pomodoro</b><br>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><br>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>Ossobucco di maiale al vino rosso con gnocchi al burro</b><br>Ossobucco (giubole) braisé en vin rouge avec gnocchi de patate, tourné en beurre | <b>28.50</b> |
|---|--------------|

### Boeuf (PRY)

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Bistecca di manzo con asparagi</b><br>entrecôte (ca.250g), avec asperges en sauce Hollandaise                         | <b>42.50</b> |
| <b>Bistecca di manzo con penne all'arrabbiata</b><br>entrecôte (ca.250g), 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><br>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.

(© 04.2024)