

# 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> 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>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> soupe des légumes avec asperges vertes	<b>13.50</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 di aglio orsino</b> pâtes en sauce de pesto en ail des ours (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>

## Asperges

<b>Asparagi alla Monferrato</b> 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> 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> ravioli avec asperges en beurre de sauge	<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>

## Viaande

### Porc (CH)

<b>Ossobucco di maiale al vino rosso con gnocchi al burro</b> 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> entrecôte (ca.250g), avec asperges en sauce Hollandaise	<b>42.50</b>
<b>Bistecca di manzo con penne all'arrabbiata</b> 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> 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)