

Les entrées

Tartare de veau à l'essence de truffe Saladine sur toast au Grana Padano	19.-
Trio de poissons sur haricots blancs au lard et tomates Bouillon safrané	21.-
Salade verte	6.50
Salade mêlée	10.50

Les pâtes

Spaghetti carbonara traditionnelle jaune d'œuf et guanciale (joue de porc fumée)	19.-
Spaghetti alla puttanesca sauce tomate, anchois, câpres, olives	20.-
Tagliatelle à la paysanne haricots blancs, lentilles, lardons, oignons	21.-
Tagliatelle au homard, tomates cherry et câpres	32.-
Scialatelli à la crème safranée et olives taggiasche	23.-
Scialatelli aux crevettes, tomates et poivrons	25.-
Pappardelle alla parmigiana crevettes, tomates cherry, cognac, crème	26.-
Pappardelle alle vongole, ail et fines herbes	24.-
Strozzapreti alla calabrese bolognaise, champignons de Paris, salami piquant, piments	25.-
Strozzapreti façon sarde tomates cherry, lardons, pecorino, safran	26.-

Les farcies

Rettangoli au saumon, crème safranée, champignons de Paris	28.-
Bauletti au homard, poireaux à la crème, huile de truffe	29.-

Demandez nos pâtes sans lactose ni gluten.

La plupart de nos pâtes peuvent être commandées en plat à l'emporter.

Les viandes et poissons

Côte de veau à la Pizzaiola 39.-
Tomates cherry, oignons, ail, origan

Bistecca alla piemontese 39.-
Entrecôte de bœuf, champignons à l'ail, persil, huile de truffe

Moules frites, petite salade verte

200 gr 18.-

300 gr 21.-

400 gr 24.-

500 gr 27.-

Pour les enfants

Spaghetti bolognaise 12.-

Emincé de poulet à la crème, tagliatelle 14.-

Portion de frites 5.-

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse

Les desserts

Café gourmand (glace pain d'épice, macaron crème de châtaigne, mousse mandarine, gâteau aux carottes et pâte de fruits exotique)	15.-
Mini tourte aux trois chocolats Glace maraschino	12.-
Pyramide glacée fleurs d'oranger, chocolat-praliné	11.-

Nos glaces

Café glacé	10.-
Coupe Danemark	10.50
Meringue glacée	13.-
Colonel	10.50
Caramello	9.50
Boule de glace (vanille, moka, chocolat, caramel, fraise, noisette, pistache, coco, amaretto, fior di latte, stracciatella, tiramisu, yaourt, fruits rouges)	3.50
Boule de sorbet (citron, abricot, basilic, mandarine)	3.50
Supplément de crème	2.-