



Antipasti

INSALATA VERDE

6.-

Salade verte

INSALATA MISTA

9.-

Salade mêlée, mais, tomates cerise, pétales de Grana et aubergines grillées
Insalata mista con mais, pomodorini, petali di Grana e melanzane grigliate

BRUSCHETTA

10.-

Pain toasté, thon, tomates cerise à l'ail et mayonnaise
Pane tostato con tonno, pomodorini all'aglio e maionese

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

20.-

Plateau de charcuterie, fromages italiens et légumes grillées
tagliere di salumi, formaggi italiani e verdure grigliate

MILLEFOGLIE ESTIVA

16.-

Parmigiana d'aubergines avec mozzarella de bufala et tomates
Parmigiana di melanzane con mozzarella e bufala e pomodoro fresco

TRIS DI PIZZETTA FRITTA (3 pezzi)

18.-

Mini-pizza frites (3 pièces) : sauce tomate, bufala, basilic | anchois et stracciata |
mortadella e bufala

Mini pizze fritte: pomodoro, basilico e bufala | acciughe e stracciata | mortadella e bufala

100g 200g

TARTARE DI TONNO

21.- 33.-

Tartare de thon avec guacamole, tabasco, poivre, ciboulette et tomates jaunes confites

Tartare di tonno con salsa guacamole, tabasco, pepe, erba cipollina e pomodorino giallo
confit

100g 200g

TARTARE DI MANZO

22.- 34.-

Tartare de boeuf à la Méditerranéenne ; oignons, tomates séchées, olives noire et tabasco

Tartare di manzo alla Mediterranea ; cipolle, pomodoro secco, olive nere e tabasco



Primi Piatti

PENNONI ALLA GENOVESE DI MARE	28.-
Pennoni au ragout de poisson et oignons Pennoni al ragù di mare e cipolle	
LINGUINE ALL'ASTICE	35.-
Linguine au homard et tomates cerise Linguine all'astice e pomodorini	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	28.-
Spaghetti aux vongoles veraci et tomates cerise Spaghetti alle vongole veraci e pomodorini	
PACCHERI POMODORO E BURRATINA	21.-
Paccheri à la sauce tomate San Marzano, burrata et basilic Paccheri alla salsa al pomodoro San Marzano, burrata e basilico	
RAVIOLI VIOLA ALLA RICOTTA	27.-
Ravioli violets maison farcis à la ricotta, avec sauce aux noix, radis, poivre rose et mousse de stracciata Ravioli fatti in casa farciti alla ricotta, con salsa alle noci, radicchio, pepe rosa e mousse di stracciata	
TAGLIATELLE ALLA NERANO	25.-
Tagliatelle maison à la crème, avec courgettes et provolone del Monaco Tagliatelle fatte in casa con zucchine e provolone del Monaco	



Secondi Piatti

POLPO GRIGLIATO	38.-
Poulpe grillé, sur velouté de fèves, chips de patate douce et légumes Polpo grigliato su vellutata di fave, chips di patate dolci e verdure	
CAPESANTE	42.-
Saint-jacques mi-cuites avec grains de grenade et asperges Capesante scottate con melograno e asparagi	
TATAKI DI TONNO	42.-
Tataki de thon pané à la pistache, fruits tropicaux et mini-légumes Tataki di tonno impanato al pistacchio, frutta tropicale e mini verdure	
TAGLIATA DI MANZO	39.-
Tagliata de bœuf avec lard de Colonnata, oignons rouges caramélisés, frites au paprika Tagliata di manzo con lardo di colonnata, cipolle rosse caramellate, patatine alla paprika	
ORECCHIO DI ELEFANTE	44.-
Escalope de veau avec roquette, tomates cerise et pétales de Grana, frites Scaloppina di vitello, con rucola, pomodorini e Grana, patatine	

PROVENANCE

VIANDE: SUISSE

THON: OCÉAN PACIFIQUE

SAUMON: ALASKA

FRUITS DE MER: MER MÉDITERRANÉE



Panini

BLACK STAR

28.-

pain maison à l'encre de seiche avec poulpe grillé, scarmorza, scarola, zeste de citron, mayonnaise à l'ail, frites

Panino al nero di seppia con polpo grigliato, scamorza, scarola, zeste di limone e maionese all'aglio, patatine

WHITE STAR

26.-

pain maison avec hamburger de boeuf (200g), salade, sauce barbecue, omelette d'oignons et bacon croustillant, frites

Panino con hamburger di manzo, insalata, salsa barbecue, frittata di cipolle e bacon croccante, patatine



Insalate

LA CESARINA

22.-

Salade, poulet grillé, tomates cerise, oeufs durs, cream cheese et radis, croûtons à l'ail
Insalata, pollo grigliato, pomodorini, uovo, formaggio, radicchio e crostini all'aglio

LA COCKTAIL

22.-

Salade, crevettes, julienne de carottes, oignons, fenouil, tomates jaune et sauce cocktail, croûtons à l'ail

Insalata, gamberetti, carote, cipolle, finocchi, pomodorini gialli e salsa cocktail

LA NORVEGESE

24.-

Salade d'épinards, saumon fumé, poire, pamplemousse, fêta, croûtons à l'ail

Insalata di spinaci, salmone affumicato, pepe, pompelmo, fêta e crostini all'aglio

LA VEGETARIANA

20.-

Salade Valériane, roquette, burrata, légumes grillés et croûtons à l'ail

Valeriana, rucola, burrata, verdure grigliate e crostini all'aglio



Pizze Rosse

MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella et basilic Pomodoro, mozzarella e basilico	16.-
BUFALINA Sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	20.-
DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella, salami piquant Pomodoro, mozzarella e salame piccante	19.-
ROMANA Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	20.-
PROSCIUTTO Sauce tomate, mozzarella, jambon Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	18.-
CALABRESE Sauce tomate, mozzarella, nduja calabrese Pomodoro, mozzarella, nduja calabrese	21.-
4 STAGIONI Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive	22.-
NAPOLI Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe	18.-
CALZONE Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, champignons Pomodoro, mozzarella, salame piccante e funghi	23.-
AMALFI Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer Pomodoro, mozzarella, frutti di mare	23.-

Notre pâte repose pendant au moins 48 heures, elle contient moins de levure et est donc plus digeste



Pizze Bianche

OI MA' Mozzarella, épinards, foie gras et oignons caramélisés Mozzarella, spinaci, foie gras e cipolle caramellate	28.-
4 FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, pecorino et Grana Padano Mozzarella, gorgonzola, pecorino e Grana Padano	23.-
CREMA DI TARTUFO Mozzarella, jambon cuit & crème de truffe blanche Mozzarella, prosciutto cotto e crema di tartufo bianco	22.-
VEGETARIANA Mozzarella et légumes Mozzarella e verdure grigliate	21.-
BURRATA Mozzarella, tomates cerise, roquette, burratina & pétales de Grana Mozzarella, pomodorini, rucola, burratina e scaglie di Grana	25.-
NORCINA Mozzarella, roquette, jambon cru de Norcia et pétales de Grana Mozzarella, rucola, prosciutto crudo di Norcia et scaglie di Grana	26.-
TONNO E CIPOLLE Mozzarella, thon, oignons et origan Mozzarella, tonno, cipolle e origano	20.-
SALSICCIA E FRIARIELLI Mozzarella, saucisse à rôtir et friarielli napolitains Mozzarella, salsiccia e friarielli	24.-
LA MORTAZZA Mozzarella, mortadella, brisures de pistaches et stracciata Mozzarella, mortadella, granella di pistacchi e stracciata	25.-

Notre pâte repose pendant au moins 48 heures, elle contient moins de levure et est donc plus digeste



Pizze Novità

ESTIVA	23.-
Focaccia, insalata, crevettes, sauce cocktail Focaccia, insalata, gamberetti e salsa cocktail	
NERANO	24.-
Mozzarella, julienne de courgettes, provolone del monaco, Grana croustillant et basilic Mozzarella, julienne di zucchine, provolone del Monaco, cialde croccanti di Grana e basilic	
BOMBA	26.-
Mozzarella, chips de patate douce, pancetta, fromage fumé Mozzarella, chips di patate dolci, pancetta arrotolata e scamorza	
SAPORE DI MARE	25.-
Mozzarella de bufala, tomates cerise jaunes, anchois et pétales d'encre de seiche Mozzarella di bufala, pomodorini gialli, acciughe e petali di nero seppia	
PROFUMATA	22.-
Mozzarella, ail, huile, piment, crumble de Grana et basilic Mozzarella, aglio, olio, peperoncino, crumble di Grana e basilico	

Notre pâte repose pendant au moins 48 heures, elle contient moins de levure et est donc plus digeste.



Per i Bambini

GNOCCHI AL POMODORO	10.-
Gnocchi à la saute tomate	
PROSCIUTTO E PATATINE	12.-
Jambon cuit avec frites	
COTOLETTA E PATATINE	18.-
Escalope de poulet panée avec frites	
BABY MARGHERITA	10.-
Pizza avec sauce tomate e mozzarella	
BABY PROSCIUTTO	12.-
Pizza avec sauce tomate, mozzarella et jambon cuit	
BABY WESTERN	14.-
Pizza avec sauce tomate, mozzarella, wurstel e patatine	



Dolci

MILLEFOGLIE AL CARMELLO	12.-
Millefeuille au caramel au beurre salé avec boule de glace vanille	
TIRAMISU'	9.-
Tiramisù traditionnel au café	
BABA'	14.-
Baba' avec crème chantilly et boule de glace au rhum	
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI	12.-
Cheesecake décomposé aux fruits rouges	
TORTINO CAPRESE AL LIMONE	12.-
Gâteau aux amandes, chocolat blanc et crème au citron	
SCAZZUOPPOLI ALLA NUTELLA	16.-
Mini Beignets de pizza frits au nutella	
PIZZA ALLA NUTELLA	14.-
Pizza au nutella	
BOULE DE GLACE	4.-
Plusieurs parfums	