



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 CLASSICA

10.-

Pain toasté, tomates cerise à l'ail et huile d'olive
Pane tostato con pomodorini all'aglio e olio d'oliva

BRUSCHETTA OIMA'

16.-

Pain toasté, foie gras et oignons caramélisés
Pane tostato con foie gras e cipolle caramellate

MONTANARA FRITTA

12.-

Pizza frite: sauce tomate, bufala, basilic
Pizza frita: pomodoro, bufala e basilico

PARMIGIANA DI MELANZANE

16.-

Parmigiana d'aubergines
Parmigiana di melanzane

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

20.-

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

TARTARE DI MANZO AL TARTUFO

100g 200g
22.- 34.-

Tartare de boeuf à la Méditerranéenne: oignons, tomate séchées, olives noire, tabasco, jaune d'oeuf, pain toasté, beurre, fondue de parmesan et pétales de truffe noir,
Tartare di manzo alla mediterranea: cipolle, pomodoro secco, olive nere, tabasco, tuorlo d'uovo, pane tostato, burro, fonduta di parmigiano e scaglie di tartufo nero

APERITIVO OIMA'

12.-

Mini-pizza frite avec sauce tomate, fromage et basilic - croquette béchamel - timbale de pâtes - gâteau de pomme de terre
Montanarina frita con pomodoro, formaggio e basilico - crocché di besciamella - timballo di pasta - gâteau di patate



Primi Piatti

PACCHERI POMODORO E BURRATINA	20.-
Paccheri à la sauce tomate San Marzano, burrata et basilic	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	23.-
Spaghetti avec pancetta, oeuf et pecorino	
GNOCCHETTI SAPORE DI MARE	24.-
Gnocchetti avec sauce tomate et fruits de mer	
TAGLIATELLE AI PORCINI E CASTAGNE	26.-
Tagliatelle maison aux bolets et châtaignes	
RAVIOLI AL NERO DI SEPIA E GAMBERI	28.-
Ravioli maison à l'encre de seiche farcis à la purée de pommes de terre, ragoût de crevettes et tomates cerises jaunes	
TAGLIOLINI AL TARTUFO	28.-
Tagliolini à la creme de truffe, beurre et pétales de truffe noir	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	28.-
Spaghetti aux vongoles veraci et tomates cerises	



Secondi Piatti

POLPO GRIGLIATO

35.-

Poulpe grillé, sur purée de patates à la paprika, poireau croustillant et chou rouge
Polpo grigliato su purea di patate alla paprika, con porro croccate e cavolo viola

SALMONE

30.-

Saumon à la plancha sur crème de petits pois, avec mousse de fromage et caviar
Salmone alla plancia su vellutata di piselli, con mousse di formaggio e caviale

TAGLIATA DI MANZO

38.-

Tagliata de bœuf avec roquette, tomates cerises, pétales de Grana, vinaigre balsamique
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, scaglie di Grana, aceto balsamico

ENTRECÔTE DI MANZO

30.-

Entrecôte grillée avec réduction de vin Porto, salade verte et frites
Entrecôte alla griglia con riduzione al vino Porto, insalata verde e patatine fritte

FILET MIGNON DI MAIALE

34.-

Filet mignon de porc cuit à basse température avec pommes de terre nouvelles, champignons et sauce demi-glace
Filet mignon di maiale cotto a bassa temperatura con patate novelle, funghi chiodini e salsa demi-glace

BURGER OI MA'

24.-

Pain maison, burger de bœuf, oeuf, sauce barbecue, salade, tomate, bacon, frites
Pane maison, burger di manzo, uovo, salsa barbecue, insalata, pomodoro, bacon, patatine

PROVENANCE

BŒUF: SUISSE

POULET: SUISSE

VEAU: SUISSE

PORC: SUISSE

CANARD: FRANCE

CERF: NOUVELLE ZELANDE

THON: OCÉAN PACIFIQUE

SAUMON: ALASKA

FRUITS DE MER: MER MÉDITERRANÉE



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.-
SICILIANA Pomodoro, mozzarella, aubergines, basilic Mozzarella, pomodoro, melanzane e basilico	20.-

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

WALTER	22.-
Tomate, mozzarella, bacon croustillant, jambon et oignons Pomodoro, mozzarella, bacon croccante, prosciutto e cipolle	
MAURIZIO	22.-
Mozzarella, pancetta, scamorza et olives Mozzarella, pancetta, scamorza e olive	
SAPORE DI MONTI	24.-
Focaccia, artichauts, jambon cru, tomates cerises Focaccia, carciofi, ciuffi di crudo e pomodorini	
BELLA E BUONA	25.-
Mozzarella, stracciata, anchois, tomates cerises jaunes, noix, basilic Mozzarella, stracciata, acciughe, pomodorini gialli, noci e basilico	
TARTUFONA	26.-
Mozzarella, crema de truffe, lardon fumè, écailles de truffe noir Mozzarella, crema di tartufo, speck e scaglie di tartufo nero	
PORCINA	25.-
Creme de truffe, mozzarella, saucisse, bolets Crema di tartufo, mozzarella, salsiccia, porcini	
CHASSEUR	25.-
mozzarella, carpaccio de cerf aux herbes, réduction d'Aglianico, valériane, châtaignes Mozzarella, carpaccio di cervo alle erbe, riduzione di Aglianico, valeriana, castagne	
PROFUMATA	21.-
mozzarella, ail, huile, piment, lardon fumè mozzarella, aglio, olio, peperoncino, pancetta	

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

BOULE DE GLACE Plusieurs parfums	4.-
TIRAMISU' Tiramisù traditionnel au café	9.-
CRÈME BRÛLÉE	10.-
RAVIOLO DOLCE (3 pièces) raviolis frits, farcis au chocolat épicé avec confiture de tomates pachino	12.-
MILLEFOGLIE AL CARMELLO Millefeuille au caramel au beurre salé avec boule de glace vanille	12.-
BABA' Baba' avec crème chantilly et boule de glace	14.-
PIZZA NUTELLA Pizza au nutella	14.-
CAFÉ GOURMAND Café servi avec mini desserts	15.-
SCAZZUOPPOLI ALLA NUTELLA Mini Beignets de pizza frits au nutella	16.-