



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 (3 pièces)

10.-

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

BRUSCHETTA OIMA' (3 pièces)

16.-

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

PIZZA FRITTA

16.-

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

PARMIGIANA DI MELANZANE

entrée portion
16.- 28.-

Parmigiana d'aubergines
Parmigiana di melanzane

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

2px 4px
20.- 36.-

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

TARTARE DI MANZO

100g 200g
23.- 35.-

Tartare de boeuf à la Méditerranéenne: oignons, tomate séchées, olives noire, tabasco, jaune d'oeuf, pain toasté, beurre, stracciatella, oignons caramélisés et frites
Tartare di manzo alla mediterranea: cipolle, pomodoro secco, olive nere, tabasco, tuorlo d'uovo, pane tostato, burro, stracciatella, cipolle caramellate e patatine fritte

GRAND APERO' OIMA'

32.-

Mini pizza frite avec bufala et sauce tomate, mini calzone frit avec sauce tomate, mozzarella et jambon, 2 bruschetta classica, 2 bruschetta oima', mini portion de parmigiana



Primi Piatti

PACCHERI POMODORO E BURRATINA	21.-
Paccheri à la sauce tomate San Marzano, burrata et basilic	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	23.-
Spaghetti avec guanciale, jaune d'oeuf et pecorino	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	28.-
Tagliatelle maison à la creme de truffe, beurre et pétales de truffe noir	
PAPPARDELLE AI PORCINI E CASTAGNE	28.-
Pappardelle aux bolets et châtaignes	
CALAMARATA AI FRUTTI DI MARE	26.-
Calamarata aux fruits de mer	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	28.-
Spaghetti aux vongoles veraci, ail, huile et piment	



Secondi Piatti

POLPO GRIGLIATO

40.-

Poulpe grillé, crème de pomme de terre aromatisé à la truffe, jaune d'œuf en croûte, poudre d'olive noire et brocoli

Polpo grigliato, con crema di patate aromatizzata al tartufo, rosso d'uovo in crosta, polvere di olive nere e friarielli

FRITTURA MISTA

37.-

Friture mix de calamars, crevettes et légumes

Frittura mista di calamari, gamberi e verdure in pastella

TAGLIATA DI MANZO

39.-

Tagliata de bœuf avec roquette, tomates cerises, pétales de Grana, vinaigre balsamique

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, scaglie di Grana, aceto balsamico, patatine

BURGER OI MA'

26.-

Pain maison, burger de bœuf, omelette d'oignons, sauce barbecue, salade, tomate, bacon, frites

Pane maison, burger di manzo, frittata di cipolle, salsa barbecue, insalata, pomodoro, bacon, patatine fritte

OSSOBUCO E RISOTTO ALLA MILANESE

40.-

Ossobuco de bœuf et risotto milanais (au safran)

Ossobuco di manzo con risotto alla milanese (allo zafferano)

FILETTO DI MANZO

46.-

Filet de bœuf (250 gr.) pommes de terre et sauce à choix

Filetto di manzo (250 gr.) con schiacciata di patate e salsa a scelta

Sauce aux 4 poivres +3.-

Sauce aux poivre vert et oignons +3.-

Sauce aux bolets +4.-

PROVENANCE

BŒUF: SUISSE

POULET: SUISSE

VEAU: SUISSE

PORC: SUISSE

PROVENANCE

THON: OCÉAN PACIFIQUE

SAUMON: ALASKA



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	20.-
ROMANA Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	21.-
PROSCIUTTO Sauce tomate, mozzarella, jambon Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	19.-
CALABRESE Sauce tomate, mozzarella, nduja calabrese Pomodoro, mozzarella, nduja calabrese	22.-
4 STAGIONI Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive	23.-
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	24.-
AMALFI Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer Pomodoro, mozzarella, frutti di mare	23.-
SICILIANA Pomodoro, mozzarella, aubergines, basilic Mozzarella, pomodoro, melanzane e basilico	21.-

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	24.-
CREMA DI TARTUFO Mozzarella, jambon cuit & crème de truffe blanche Mozzarella, prosciutto cotto e crema di tartufo bianco	24.-
VEGETARIANA Mozzarella et légumes Mozzarella e verdure grigliate	23.-
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	21.-
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 23.-

Sauce tomate, mozzarella, bacon croustillant, jambon et oignons
Pomodoro, mozzarella, bacon croccante, prosciutto e cipolle

MAURIZIO 23.-

Mozzarella, pancetta, scamorza et olives
Mozzarella, pancetta, scamorza e olive

ROBY 22.-

Mozzarella, thon, mais, oeuf dur
Mozzarella, tonno, mais e uovo sodo

ELEONORA 24.-

Sauce tomate, mozzarella, saucisse, champignons, oignons
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi e cipolle

JHONNY 22.-

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo

CORRADO 25.-

Mozzarella, stracciata, anchois, tomates cerises jaunes, noix, basilic
Mozzarella, stracciata, acciughe, pomodorini gialli, noci e basilico

TARTUFONA 28.-

Mozzarella, crema de truffe, lardon fumè, écailles de truffe noir
Mozzarella, crema di tartufo, speck e scaglie di tartufo nero

FOLLIA 23.-

Sauce tomate, stracciata, olives, anchois, oignons caramélisés
Pomodoro, stracciata, olive, acciughe, cipolle caramellate

INFERNO 23.-

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, n'duja calabrese
pomodoro, mozzarella, salame piccante, n'duja calabrese

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



Per i Bambini

GNOCCHI AL POMODORO 12.-

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 12.-

Pizza avec sauce tomate e mozzarella

BABY PROSCIUTTO 14.-

Pizza avec sauce tomate, mozzarella et jambon cuit

BABY ROMANA 15.-

Pizza avec sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons

CHEESE BURGER 17.-

Pain maison, burger de bœuf, fromage, tomate, ketchup, frites

Pane maison, burger di manzo, formaggio, pomodoro, ketchup, patatine fritte

PROVENANCE

BŒUF: SUISSE

POULET: SUISSE

VEAU: SUISSE

PORC: SUISSE

CERF: NOUVELLE ZELANDE

PROVENANCE

THON: OCÉAN PACIFIQUE

SAUMON: ALASKA

FRUITS DE MER: MER MÉDITERRANÉE



Dolci

BOULE DE GLACE Plusieurs parfums	4.-
TIRAMISU' Tiramisù maison traditionnel au café	9.-
CRÈME BRÛLÉE	10.-
MILLEFOGLIE AL CARMELLO Millefeuille au caramel au beurre salé avec boule de glace vanille	12.-
BABA' Baba' au rhum avec crème chantilly et boule de glace vanille	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.-