



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	
PARMIGIANA DI MELANZANE	entrée portion 16.- 28.-
Parmigiana d'aubergines Parmigiana di melanzane	
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	
INSALATA DI POLPO <i>new</i>	22.-
Insalata fredda di polpo, finocchio e crostini all'aglio e origano Salade froide de poulpe, fenouil, et croûtons à l'ail et organ	



Primi Piatti

PACCHERI POMODORO E BURRATA	21.-
Paccheri à la sauce tomate San Marzano, burrata et basilic	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	23.-
Spaghetti avec guanciaie, jaune d'oeuf et pecorino	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	28.-
Tagliatelle maison à la creme de truffe, beurre et pétales de truffe noir	
PACCHERI ALLO SCOGLIO <i>new</i>	28.-
Paccheri aux fruits de mer	
ORECCHIETTE FRIARIELLI E VONGOLE VERACI	28.-
orecchiette aux vongoles veraci, friarielli, ail, huile et piment	



Secondi Piatti

FRITTURA MISTA

37.-

Friture mix de calamars, crevettes et légumes

Frittura mista di calamari, gamberi e verdure in pastella

TARTARE DI SALMONE *new*

35.-

Tartare de Saumon, avec avocado, citron vert, oignons rouges et frites

Tartare di Salmone, con avocado, lime, cipolle rosse e patatine fritte

TAGLIATA DI MANZO

39.-

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

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

NEW BURGER OIMA' *new*

26.-

Pain maison, burger de bœuf, parmigiana d'aubergines, mozzarella di bufala, salade verte et frites

Pane maison, burger di manzo, parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala, insalata verde e patatine fritte

COSTINE D'AGNELLO *new*

35.-

Costine d'agneau arrosté con aromi e patate al forno

côtes d'agneau rôties aux herbes et pommes de terre au four

PROVENANCE

BŒUF: SUISSE

POULET: SUISSE

VEAU: SUISSE

PORC: SUISSE

AGNEAU: 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	
JHONNY	22.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo	
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	
MERGUEZ	22.-
Sauce tomate, mozzarella, merguez Pomodoro, mozzarella, merguez	
PARMIGIANA	22.-
Mozzarella, sauce tomate, aubergines, parmesan Mozzarella, salsa al pomodoro, melanzane e parmigiano	

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



Per i Bambini

GNOCCHI AL POMODORO Gnocchi à la saute tomate	12.-
PROSCIUTTO E PATATINE Jambon cuit avec frites	12.-
COTOLETTA E PATATINE Escalope de poulet panée avec frites	18.-
BABY MARGHERITA Pizza avec sauce tomate e mozzarella	12.-
BABY PROSCIUTTO Pizza avec sauce tomate, mozzarella et jambon cuit	14.-
BABY ROMANA Pizza avec sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons	15.-
CHEESE BURGER Pain maison, burger de bœuf, fromage, tomate, ketchup, frites Pane maison, burger di manzo, formaggio, pomodoro, ketchup, patatine fritte	17.-

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.-
MILLEFOGLIE AL CARMELLO Millefeuille au caramel au beurre salé avec boule de glace vanille	12.-
SACHER AL CIOCCOLATO dessert au chocolat servi avec une boule de glace vanille	14.-
PASTIERA NAPOLETANA dessert napolitain à base de pâte brisée, avec de la crème de blé, ricotta et fruits confits, servi avec une 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.-