



# 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

## PARMIGIANA DI MELANZANE

16.-

Parmigiana d'aubergines  
Parmigiana di melanzane

## TRIS DI PIZZETTA FRITTA (3 pezzi)

18.-

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

Mini pizze fritte: pomodoro, basilico e bufala | acciughe e straciateda | 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

<b>TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA</b>	<b>28.-</b>
Tagliolini al nero di seppia con tartare di tonno e zeste di limone Tagliolini à l'encre de seiche avec tartare de thon et zeste de citron	
<b>LINGUINE ALL'ASTICE</b>	<b>35.-</b>
Linguine au homard et tomates cerise Linguine all'astice e pomodorini	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</b>	<b>28.-</b>
Spaghetti aux vongoles veraci et tomates cerise Spaghetti alle vongole veraci e pomodorini	
<b>PACCHERI POMODORO E BURRATINA</b>	<b>21.-</b>
Paccheri à la sauce tomate San Marzano, burrata et basilic Paccheri alla salsa al pomodoro San Marzano, burrata e basilico	
<b>RAVIOLI VIOLA ALLA RICOTTA</b>	<b>27.-</b>
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	
<b>TAGLIATELLE ALLA NERANO</b>	<b>25.-</b>
Tagliatelle maison à la crème, avec courgettes et provolone del Monaco Tagliatelle fatte in casa con zucchine e provolone del Monaco	



## Secondi Piatti

<b>POLPO GRIGLIATO</b>	<b>38.-</b>
Poulpe grillé, sur velouté de fèves, chips de patate douce et légumes Polpo grigliato su vellutata di fave, chips di patate dolci e verdure	
<b>TATAKI DI TONNO</b>	<b>42.-</b>
Tataki de thon pané à la pistache, fruits tropicaux et mini-légumes Tataki di tonno impanato al pistacchio, frutta tropicale e mini verdure	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	<b>39.-</b>
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	
<b>ORECCHIO DI ELEFANTE</b>	<b>44.-</b>
Escalope de veau avec roquette, tomates cerise et pétales de Grana, frites Scaloppina di vitello, con rucola, pomodorini e Grana, patatine	
<b>FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI</b>	<b>35.-</b>
Frittura di calamari, gamberi e verdure in pastella Friture mix de la mer, calamars, crevettes et légumes frits	

### **PROVENANCE**

BŒUF: SUISSE

POULET: SUISSE

VEAU: SUISSE

PORC: 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

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

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

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

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



## *Per i Bambini*

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