



# Le Insalate

## INSALATA VERDE

Salade verte iceberg

6.-

## INSALATA MISTA

Salade mêlée, mais, tomates cerise, pétales de Grana et aubergines grillées

9.-

## INSALATA CESAR *new*

Poulet, laitue, parmesan, citron, croûtons, huile, œufs et sauce Worcestershire

25.-

## INSALATA NORVEGESE *new*

Saumon, avocat, laitue, sésame noir, tomates cerises, roquette, croûtons, sauce teriyaki

26.-

# Antipasti

## BRUSCHETTA CLASSICA (3 pièces)

Pain toasté, tomates cerise à l'ail et huile d'olive

10.-

## BRUSCHETTA OIMA' (3 pièces)

Pain toasté, foie gras et oignons caramélisés

16.-

## PARMIGIANA DI MELANZANE

Parmigiana d'aubergines

entrée portion

16.- 28.-

## TARTARE DI MANZO

Tartare de boeuf à la Méditerranéenne: oignons, tomate séchées, olives noire, tabasco, jaune d'oeuf, pain toasté, beurre, straciata, oignons caramélisés et frites

90g 180g

23.- 35.-

## POLPO FRITTO *new*

Tentacule de poulpe frit servi sur un lit de crème de poireaux

20.-



## Primi Piatti

<b>PACCHERI POMODORO E BURRATA</b>	21.-
Paccheri à la sauce tomate San Marzano, burrata et basilic	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	23.-
Spaghetti avec guanciale, jaune d'oeuf et pecorino	
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b>	28.-
Tagliatelle maison à la creme de truffe, beurre et pétales de truffe noir	
<b>RISOTTO DELLO CHEF <u>new</u></b> (min. 2 portions, attente 15 min.)	35.- p.p.
Risotto avec sauce au tomates cerises jaunes, carpaccio de crevettes et stracciata	
<b>SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI <u>new</u></b>	30.-
Spaghettoni aux vongoles veraci, persil, ail, huile et piment	
<b>TAGLIOLINI ALL'ASTICE <u>new</u></b>	35.-
Tagliolini à l'homard e tomates cerises	



## Secondi Piatti

### TAGLIATA DI MANZO

39.-

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

### BURGER OIMA' 3.0 *new*

26.-

Pain bun rose, burger de bœuf, laitue, fromage de chèvre, oignons caramélisés, bacon, frites

### COTOLETTA DI VITELLO *new*

44.-

Escalope de veau panée avec tomates cerises, roquette, pétales de Grana, pommes de terre

### FRITTURA MISTA

38.-

Friture mix de calamars, crevettes, poulpe et légumes

### TARTARE DI SALMONE *new*

35.-

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

#### 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

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

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, stracciatella, olives, anchois, oignons caramélisés  
Pomodoro, stracciatella, 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

## OCTOPUS new

35.-

Crème de poireaux, mozzarella, tentacule de poulpe frit, roquette, tomates cerises, citron  
Crema di porri, mozzarella, polpo fritto, rucola, pomodorini, limone

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> Gnocchi à la sauce tomate	12.-
<b>PROSCIUTTO E PATATINE</b> Jambon cuit avec frites	12.-
<b>COTOLETTA E PATATINE</b> Escalope de poulet panée avec frites	18.-
<b>BABY MARGHERITA</b> Pizza avec sauce tomate e mozzarella	12.-
<b>BABY PROSCIUTTO</b> Pizza avec sauce tomate, mozzarella et jambon cuit	14.-
<b>BABY ROMANA</b> Pizza avec sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons	15.-
<b>CHEESE BURGER</b> 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

5.-

### TIRAMISU'

Tiramisù maison traditionnel au café

9.-

### MILLEFOGLIE AL CAMELLO

Millefeuille au caramel au beurre salé avec boule de glace vanille

12.-

### CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Cheesecake aux fruits rouges

12.-

### 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.-