



LES ENTRÉES

SALADE VERTE	6.-
SALADE MÊLÉE Salade mêlée, crudités de légumes et pétales de Grana	9.-
BRUSCHETTE Bruschetta toastée avec scamorza, courge et bolets	14.-
MONTANARA Une pizza frite avec sauce tomate, grana padano et basilic	18.-
CARPACCIO DI SALMONE Carpaccio de saumon avec focaccia maison	entrée plat 20.- 30.-

SECONDI

ENTRECÔTE DI MANZO Entrecôte de bœuf avec bôlets et châtaignes et frites	38.-
BURGER DI MANZO Hamburger de boeuf, tomate, salade, fromage et frites (Supplément oeuf + 3.-)	28.-
TARTARE DI MANZO Tartare de boeuf à la méditerranéen avec légumes et frites	35.-
TACOS CON TARTARE DI SALMONE Tacos avec tartare de Saumon, avec salade et frites	37.-

PROVENANCE

BOEUF: SUISSE

POULET: SUISSE, SLOVENIE

SAUMON: ALASKA, ECOSSE

IMPORTANT!

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

PRIMI

PACCHERI BURRATA Paccheri à la sauce tomate avec burrata et basilic	21.-
PAPPARDELLE PORCINI E CASTAGNE Pappardelle maison aux bolets et châtaignes	30.-
RAVIOLI DONNA SILVIA Ravioli maison farcis à la ricotta avec crème de courge et saucisse	27.-
TAGLIATELLE AL TARTUFO Tagliatelle maison à la crème de truffe, beurre et pétales de truffe noir	28.-
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE Scialatielli maison aux fruits de mer	28.-

POUR LES ENFANTS

GNOCCHI AL POMODORO Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate	12.-
NUGGETS DI POLLO CON PATATINE Nuggets de poulet avec frites	18.-
PIZZA BABY Toutes nos pizzas sont disponibles avec un rabais du 30% (la réductions n'est pas cumulable avec d'autres réduction)	-30%

DESSERTS

TIRAMISU' CLASSICO	9.-
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI	14.-
TARTE TATIN	12.-
SCAZZUOPPOLI ALLA NUTELLA	14.-
PIZZA NUTELLA	14.-
BOULE DE GLACE	4.-

Les Pizzas



MARGHERITA sauce tomate, mozzarella et basilic	16.-
ROMANA sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons	21.-
BUFALINA sauce tomate, mozzarella de bufflonne et basilic	20.-
NAPOLETANA sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, ail et origan	19.-
PROSCIUTTO sauce tomate, mozzarella, jambon cuit	19.-
CAPRICCIOSA sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, olives, champignons & artichauts	23.-
CALABRESE sauce tomate, mozzarella, nduja calabrese & basilic	23.-
SICILIANA sauce tomate, mozzarella, aubergines, pecorino sicilien	23.-
CALZONE sauce tomate, mozzarella, champignons et jambon cuit	23.-
DIAVOLA sauce tomate, mozzarella & salami piccant	21.-
SALSICCIA E FRIARIELLI mozzarella, saucisse à rôtir et friarielli napolitains	26.-
VEGETARIANA mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons tomates cerise et huile parfumée à l'ail	23.-
CREMA DI TARTUFO mozzarella, jambon cuit & crème de truffe blanche	25.-
CAPRESE CON BURRATINA mozzarella, tomates fraîches, roquette, burratina & pétales de grana	26.-
ITALIA mozzarella, roquette, jambon de Parme, pétales de Grana Padano et tomates fraîches	26.-
PARMA mozzarella, jambon de Parme et pétales de Grana Padano	25.-
TONNO E CIPOLLE mozzarella, sauce tomate, thon, oignons & origan	22.-
AUMM AUMM mozzarella, poivrons, saucisse et stracciatella di burrata	26.-
4 FORMAGGI mozzarella, gorgonzola, pecorino et Grana Padano	24.-
LA MORTAZZA mozzarella, mortadella ,grain de pistache et stracciatella	25.-
OIMA VENOGÉ mozzarella, saucisse, oignons et gorgonzola	26.-
ROBERTA sauce tomate, mozzarella, saucisse, oignons et pecorino	24.-
TORTORA sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, salami piquant et aubergines	26.-
ZUCCOTTA mozzarella, courge, bolets et scamorza	26.-



Les Boissons

MINÉRALES

Panna 50 cl.	5.-
Panna 1 lt.	9.-
San Pellegrino 50 cl.	5.-
San Pellegrino 1 lt.	9.-
Coca 33 cl.	5.-
Coca Zéro 33 cl.	5.-
The Froid Pêche/Citron 33 cl.	5.-
Fanta/Sprite 33 cl.	5.-
Rivella Rouge 33 cl.	5.-
Jus de Pomme 33 cl.	5.-
Schweppes 20 cl.	4.-
Romanette 30 cl.	3.-
Jus Granini 20cl.	4.50
Sirop 30 cl.	1.50

BIÈRES

Peroni 25 cl.	4.-
Peroni 50 cl.	8.-
Panachée 25 cl.	4.-
Panachée 50 cl.	8.-
Peroni sans alcool 33cl.	5.-
Cardinal blanche 33cl.	5.-

DIGESTIFS

Limoncello/Meloncello	6.-
Amaro	7.-
Amaretto	8.-
Prune/Poire/Abricot	8.-
Grappa Giannandrea (barrique)	8.-
Grappa Nonino Merlot	9.-
Grappa Berta Barolo (Barrique)	12.-

APERITIFS

Crodino	4.5
San Bitter	4.5
Chinotto	4.5
Pastis 6 cl	6.-
Ricard 6 cl	6.-
Martini Bianco/Rosso 6 cl	6.-
Campari 6 cl	7.-
Campari Orange	9.-
Apérol Spritz	10.-
Campari Spritz	9.-
Hugo	10.-
Gin Tonic	12.-

BIÈRES ARTISANALES DE NOTRE VOICIN

Weizen

Claire et rafraîchissante, cette bière a une saveur moins amère et plus complexe qu'une blonde classique.

Old Ale

A l'oeil elle est rouge foncée, presque brune; au nez on perçoit de fortes notes maltées; un goût unique, affiné et persistant.

Belgian Ale

Sa couleur ambrée foncée suggère la force de sa structure. Le goût est complet, riche et malté, dans la lignée de la tradition brassicole belge à laquelle elle s'inspire.

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3.-
Café	3.-
Cappuccino	4.5
Renversé	4.5
Thé Chaud	4.-
Latte Macchiato	4.5
Chocolat Chaud	5.-
Espresso Déca	4.-
Café Déca	4.-
Lait froid/chaud	3.-



Les Vins

BOLLICINE

	Verre	Bt
• Prosecco DOC Millesimato - Treviso	7.-	45.-
• Franciacorta Ca' del Bosco Cuvée Prestige DOCG Extra Brut Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero - Lombardia		95.-

BIANCO

	Verre	Bt
• Greghetto 100% Greghetto- Umbria		66.-
• Ai galli Chardonnay Chardonnay - Veneto		46.-
• Roceno Grillo Grillo - Sicilia	6.-	40.-
• Chasselas Hautcour 50 cl. Mont sur Rolle	5.50	27.-

ROSATO

	Verre	Bt
• Rose L'oisillon 50 cl. Gamay - Vaud 5,5	5.50	27.-
• Rosato Salento Primitivo- Puglia	5.50	41.-
• Rosé Charmeur Côtes de Provence - France		52.-

ROSSO

	Verre	Bt
• Amarone Marcone Corvina, Corvinone, Rondinella - Veneto		78.-
• Ai Galli Merlot Merlot - Veneto		56.-
• Ripasso italo Cescon Corvinone, Rondinella, Molinara - Veneto		54.-
• Maurizio Zanella Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Lombardia		180.-
• Gaja barbaresco Nebbiolo - Piemonte		350.-
• Fiore Barolo Nebbiolo - Piemonte		85.-
• Barbera d'Asti Daprima Barbera - Piemonte	6,50	48.-
• Tignanello Sangiovese, Cab.Sauvignon, Cab.Franc - Toscana		180.-
• Chianti Quadro Grande Sangiovese - Toscana	7,50	56.-
• Achille Sangiovese - Toscana		45.-
• Le Cornete Cab.Sauvignon - Toscana		78.-
• Tator primitivo - Puglia		58.-
• De Falco Primitivo - Puglia	5.50	40.-
• Lumà nero diavola - Sicilia		42.-
• Nadir syrah - Sicilia		88.-
• Centosere Cannonau - Sardegna		48.-