

# SALADES & ANTIPASTI

½ port. / 1 port.

<b>Salade Verte</b>	7.00
<b>Salade de Carottes ou Tomates</b>	8.00
<b>Salade de Crudités</b>	11.00
<b>Salade de Rucola et Copeaux de Parmesan</b>	13.00
<b>Salade la Ruota</b> crudités, crevettes* sauce calypso*, jambon de parme, gruyère	17.00 / 20.00
<b>Salade de Chèvre Chaud</b> salade verte, tomates, carottes, crottins de chèvre sur toast	17.00 / 20.00
<b>Salade Grecque</b> salade verte, tomates, concombres, olives, feta, feuilles de vignes*, oignons	17.00 / 20.00
<b>Salade Paysanne</b> salade verte, carottes, concombres, lardons, croûtons, œufs, gruyère	17.00 / 20.00
<b>Salade Californienne</b> salade verte, blancs de poulet sauce calypso*, maïs, pommes, ananas*	17.00 / 20.00
<b>Salade Italienne</b> tomates, mozzarella, avocats, jambon de parme, basilic	19.00 / 22.00
<b>Caprese</b> tomates, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive, origan	18.00 / 21.00
<b>Bufala</b> tomates, mozzarella di bufala ,DOC, basilic, huile d'olive, origan	20.00 / 24.00
<b>Carpaccio de Bœuf</b> avec rucola et copeaux de parmesan	18.00 / 22.00
<b>Carpaccio de Bœuf à l'Huile d'Olive Parfumé à la Truffe</b>	19.00 / 23.00
<b>Carpaccio di Bresaola</b> avec rucola et copeaux de parmesan	20.00 / 24.00
<b>Antipasto Misto</b> assiette de jambon parme, bresaola et copeaux de parmesan	19.00 / 23.00
<b>Antipasto Italiano</b> assortiment de charcuteries, fromages et légumes à l'huiles	22.00 / 26.00
<b>Cocktail de Crevettes</b>	18.00

## SOUPES

<b>Minestrone Maison</b>	16.00
<b>Soupe du jour</b>	12.00



### LE LABEL « FAIT MAISON »

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

# PATES

<b>Spaghetti Aglio Olio</b> 18.00 ail, huile d'olive, piments, persil. chapelure parfumée à l'ail	<b>Penne all'Arabiatta</b> 20.00 sauce tomate pimentée, basilic, grana padano
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> 22.00 crème, lardons, œufs, grana padano	<b>Penne Casareccia</b> 25.00 Tomates cerise, pignons, copeaux de parmesan, jambon de parme, rucola et huile d'olive parfumée à la truffe
<b>Spaghetti alla Napoletana</b> 19.00 sauce tomate maison	<b>Penne alla Contadina</b> 22.00 sauce tomate, champignons, petits pois*, jambon d'épaule, gratinées au four
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> 21.00 bolognaise de bœuf maison	<b>Penne alla Siciliana</b> 22.00 sauce tomate, aubergines, basilic, grana padano, gratinées au four
<b>Spaghetti Gamberetti e Zucchine</b> 24.00 huile d'olive, tomates cerise, courgettes, crevettes, chapelure, persil	<b>Orecchiette alla Romagnola</b> 24.00 crème, chair à saucisse au fenouil, bolets, basilic, persil
<b>Penne Carciofi e Olive</b> 23.00 huile d'olive, artichauts, lardons, olives noires, ail, persil	<b>Orecchiette Gratinati</b> 23.00 sauce tomate, aubergines, bolognaise, gratinées au four
<b>Penne aux Morilles &amp; Poulets</b> 26.00 crème, émincé de poulets, morilles, basilic, grana padano	<b>Orecchiette al Ragù</b> 23.00 bolognaise maison, rucola et copeaux de parmesan
<b>Penne alla Vodka</b> 22.00 sauce tomate, crème, piments, flambées à la vodka, grana padano	<b>Orecchiette all'Ortolana</b> 23.00 huile d'olive, courgettes, poivrons, aubergines petits pois*, tomates cerise, basilic, rucola
<b>Penne alla Norma</b> 22.00 sauce tomate, aubergines, ricotta sicilienne salée, basilic	

## PATES FRAICHES

<b>Tagliatelle al Salmone</b> 23.00 saumon fumé*, crème, basilic	<b>Fagottini al Tartufo</b> 26.00 fagots de pâtes farcis à la ricotta, crème, huile d'olive parfumée à la truffe
<b>Tagliatelle agli Scampi</b> 26.00 sauce tomate, crème, langoustines, queues de scampis bisque de homard*	<b>Gnocchi Pesto e Ricotta</b> 23.00 pesto maison, ricotta fraîche
<b>Tagliatelle al Limone e Rucola</b> 22.00 crème, jus de citron, basilic, rucola, copeaux de parmesan	<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> 22.00 crème, gorgonzola
<b>Tagliatelle al Pesto</b> 22.00 huile d'olive pignons, basilic, ail, persil, parmesan	<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> 23.00 sauce tomate, crème, mozzarella, gratinés au four
<b>Ravioloni au Chèvre</b> 24.00 gros raviolis farcis au chèvre avec rucola et copeaux de parmesan	<b>Panzerotti alla Ricotta</b> 23.00 rouleaux de pâtes farcis à la ricotta et aux épinards, gratinés au four
<b>Tortellini della Nonna</b> 24.00 sauce tomate, crème, jambon d'épaule, poivrons, flambées au cognac à l'orange	<b>Lasagne Maison</b> 23.00

### SUR DEMANDE PÂTES SANS GLUTEN

Suppl. Frs 2.50



L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »  
Nos Tortellini, Fagottini, Ravioloni et Gnocchi sont fabriqués par « La Casa della Pasta » à Carouge

TVA 7.7% INCLUS

# PIZZA

<b>Margherita</b> Sauce tomate, mozzarella, origan	15.00	<b>Calzone</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon d'épaule, œuf, origan	20.00
<b>Bufala</b> Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic, frais, origan	21.00	<b>Paysanne</b> Sauce tomate, mozzarella, oignons, chorizo piquant, ail, origan	21.00
<b>Napoletana</b> Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan	18.00	<b>Siciliana</b> Sauce tomate, mozzarella, oignons, thon*, olives, anchois, origan	20.00
<b>Funghi e Prosciutto</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon d'épaule, origan	20.00	<b>Gamberetti e Basilico</b> Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, crevettes*, basilic, ail, origan	22.00
<b>Prosciutto</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, origan	18.00	<b>4 Formaggi</b> Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, copeaux de parmesan, origan	21.00
<b>Hawai</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ananas*, origan	19.00	<b>Parma</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, origan	20.00
<b>Diavola</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ail, piments, origan	20.00	<b>Calabrese</b> Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, origan	20.00
<b>Capricciosa</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, champignons frais, œuf, olives, origan	21.00	<b>Salmone</b> Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé*, oignons, câpres, origan	21.00
<b>Végétarienne</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts, poivrons frais, aubergines, origan	21.00	<b>Esquisse</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, tomates fraîches rucola, origan	23.00
<b>Mamma Mia</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, courgettes, ail, oignon, lardons, olives, origan	22.00	<b>Bolognese</b> Sauce tomate, mozzarella, bolognaise, œuf, origan	19.00
<b>Zibons</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon de parme, origan	22.00	<b>Ricotta</b> Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, ricotta, origan	19.00
<b>Rucola</b> Sauce tomate, mozzarella, rucola, copeaux de parmesan, origan	20.00	<b>Estiva</b> sauce tomate, tomates cerise, mozzarella di bufala froide, rucola, bresaola, origan	25.00
<b>4 Stagioni</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons et poivrons frais, câpres, jambon, artichauts, olives, origan	22.00	<b>Marinara</b> sauce tomate, ail, anchois, olives, basilic	16.00

## SUR DEMANDE PIZZA SANS GLUTEN

Suppl. Frs 2.50



*Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »

# VIANDES

Garnitures aux choix : pommes frites\*, riz, pâtes, légumes, salade verte

<b>Steak de Bœuf Grillé Nature</b>	29.00
- <b>Beurre Café de Paris*</b> 31.00 - <b>Poivre Vert*</b> 32.00 – <b>Morilles*</b> 34.00	
<b>Pavé de Bœuf Grillé Nature</b>	33.00
- <b>Beurre Café de Paris*</b> 35.00 - <b>Poivre Vert*</b> 36.00 – <b>Morilles*</b> 38.00	
<b>Scaloppine di Pollo alla Griglia</b>	28.00
Fines tranches de poulet grillées	
- <b>Sauce Moutarde*</b> 30.00 - <b>Poivre Vert*</b> 31.00 – <b>Morilles*</b> 33.00	
<b>Scaloppine al Limone</b>	34.00
Fines tranches de veau, sauce crème citronnée*	
<b>Scaloppine alla Milanese</b>	34.00
Fines tranches de veau panées avec de l'œuf et parmesan, napées de sauce tomate	
<b>Scaloppine al Colosseo</b>	34.00
Fines tranches de veau panées, napées d'une sauce tomates cerise, pesto et rucola	
<b>Ossobuco al Profumo d'Arancio</b>	34.00
Jarret de veau, sauce tomate parfumée à l'orange	

# POISSONS

<b>Filets de Perches</b>	31.00
<b>Pavé de Saumon Grillé</b>	31.00
<b>Gambas à l'Ail</b>	33.00
<b>Gambas à la Provençale</b>	34.00
Sauce tomate aillée	

# LE COIN DES ENFANTS

<b>Penne alla Bolognese</b>	10.00
<b>Nuggets de Poulet*</b> (4pc)	10.00
Avec pommes frites*	
<b>Mini Margherita</b>	10.00
<b>Portion de Frites*</b>	6.00

## MENU ENFANT 11.50

**Nuggets\*, Mini Margherita ou  
Penne Bolognese**

\* \* \*

**Glace aux Smarties\***



Origines des viandes & poissons : Bœuf, Veau et Poulet (Suisse)  
Filets de Perches frais (Estonie) Saumon frais (Norvège) Gambas congelées (Vietnam)

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »