ANTIPASTI

Sélection de produits raffinés artisanaux typiquement italiens.

BURRATA IGP DELLA MURGIA PUGLIESE 18 CHF
Trilogie tricolore de tomates, vinaigre balsamique de Modena, pesto au basilic

IL NOSTRO VITELLO TONNATO 62° 24 CHF
Epaule de veau cuisson basse température, crème de carottes à l'huile d'olive et persil, panna cotta au thon, mayonnaise tiède au cherry, sel de câpres et anchois

POLPO ALLA GRIGLIA 22 CHF
Poulpe grillé, farandole de légumes aigre-douces, sauce aux agrumes et fines herbes

MELANZANA ALLA PARMIGIANA 16 CHF
Aubergines, sauce tomate, crême de Parmigiano Reggiano "DOP", mozzarella, basilic

TAGLIERE DI SALUMI 23 CHF *(pour 2 personnes)*
Assortiment de charcuteries fines des meilleures régions italiennes, jambon artisanal de Parme "DOP" d'affinage naturel, coppa capocollo, salami dell'Emilia Romagna, focaccia maison

TAGLIERE DI FORMAGGI 24 CHF *(pour 2 personnes)*
Assortiment de fromages fins affinés et frais des meilleures régions italiennes, mozzarella, Parmigiano Reggiano "DOP", pecorino Toscano, gorgonzola, focaccia maison, confiture

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI 25 CHF *(pour 2 personnes)*
Assortiment de charcuteries et de fromages fins italiens, focaccia maison, confiture

PASTA

Toute l'Italie se reconnait dans la diversité de ce plat traditionnel.Notre chef vous fait découvrir à travers ses préparations toute la richesse de nos régions et de ses spécialités avec des produits de qualité.

TAGLIATELLE AL RAGU BOLOGNESE 24 CHF
Sauce Bolognaise traditionnelle cuisson lente

SCIALATIELLI ALLA SORRENTINA 21 CHF
Tomates San Marzano, mozzarella et Parmigiano Reggiano "DOP"

TONNARELLI CACIO, 5 PEPI E LIME 24 CHF
Fromage «Pecorino Romano DOP », mélange de 5 poivres et zeste de lime

TROFIE AL PESTO GENOVESE 24 CHF
Pesto au basilic, pignons, haricots vert, basilic, huile extra vierge d'olives

FUSILONNI ALLA PARMIGIANA 23 CHF
Aubergines, tomates cerises, Parmigiano Reggiano "DOP", olives Taggiasche et câpres de Pantelleria

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 26 CHF
Ail, huile d'olive extra vierge et palourdes veraci italiennes

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 25 CHF
Feuilles de pâte aux oeufs, ragù, béchamel et Parmigiano Reggiano "DOP"

ROSETTE EMILIANE 23 CHF
Feuilles de pâte roulées gratinées au four avec jambon cuit et mozzarella

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO 30 CHF
Riz carnaroli à la truffe noire de l' Umbria et aux cèpes

INSALATE

Légumes et crudités de saison.

TRICOLORE PLAT 19 CHF ENTRÉE 10 CHF
Mélange de salades vertes, rucola, pesto au basilic, tomates cerises, mozzarella de bufala, sauce à l'italienne

CESARE PLAT 20 CHF ENTRÉE 10 CHF
Salade verte, filets de poulets rôtis au thym émincés, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce Cesare maison

MARE NOSTRUM PLAT 21 CHF ENTRÉE 10 CHF
Salade mesclun, thon, pommes de terre, haricots blancs, tomates, olives noires marinées, oignons rouge, sauce au pesto d'anchois et persil

DEL CONTADINO PLAT 18 CHF ENTRÉE 10 CHF
Sélection de légumes grillés de saison, tofu mariné, oignons aigre-doux, pinzimonio balsamique et romarin

MANZO MARINATO PLAT 22 CHF ENTRÉE 12 CHF
Boeuf mariné au soja et gingembre, céleris, chou, fenouil, pommes Granny Smith, ciboulette et sauce vinaigre à l'orange sanguine

GRECA PLAT 18 CHF ENTRÉE 9 CHF
Fromage Feta, feuilles de chêne, oignon rouge, concombre, tomates séchées, olives noires marinées au fenouil, sauce yogourt et huile extra vierge d'olives

LA LEGGERA

Rino Goretti, notre Maître pizzaiolo italien, créateur de Pizza Leggera, utilise exclusivement des farines provenant des moulins les plus expérimentés. Tout son savoir faire et son expérience sont mis à profit dans des méthodes artisanales de production depuis près de quarante ans. Ce pâton "Leggera", base de notre pizza, est friable et équilibré. Produit d'une longue maturation, il est réalisé à base d'ingrédients simples, ce qui lui permet de sublimer toutes les garnitures, même les plus insolites. A l'exception de nos pizzas "Napolitaine", le bord fin est également une des caractéristiques de notre produit. Toutes nos pizzas se distinguent en outre par une digestibilité sans égal.

LA LEGGERA "TRADIZIONALE"

Les recettes classiques italiennes des pizzas de "Rino".

MARGHERITA aussi 16 CHF
Sauce tomate, mozzarella, origan

PARMA aussi 25 CHF
Jambon artisanal de Parme "DOP", tomates, mozzarella

FIOR DI COTTO aussi 23 CHF
Jambon cuit Emiliano, tomates, mozzarella

CALZONE 23 CHF
Jambon cuit Emiliano, champignons, tomates, mozzarella

QUATTRO STAGIONI aussi 23 CHF
Jambon cuit Emiliano, artichauts, champignons, saucisse, tomates, mozzarella

BUFALINA aussi 23 CHF
Mozzarella di bufala Campana, tomates cerises, basilic

TONNO & CIPOLLA 22 CHF
Sauce tomate, mozzarella, thon et oignons

SAN MARZANO aussi 22 CHF
Tomates San Marzano, mozzarella, olives, câpres et origan

DIAVOLA aussi 22 CHF
Saucisse piquante Campana, tomates, mozzarella

VEGETARIANA aussi 23 CHF
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes et poivrons

LA LEGGERA "VERSIONE ROLLO"

La particularité de cette pizza est d' être délicatement roulée, tout en conservant la disposition équilibrée de ses ingrédients.

ROLLO 23 CHF
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit Emiliano, légumes

LA LEGGERA "NAPOLETANA"

L'imposante croûte alvéolée est caractéristique des pizzas que l'on déguste à Naples.

LA REGINA MARGHERITA 19 CHF
Mozzarella fiordilatte Campana, tomates pelées bio des Pouilles, basilic

LA BURRATA IGP DELLA MURGIA PUGLIESE 28 CHF
Burrata, jambon cru de Parme "DOP", tomates pelées bio des Pouilles

LA SPIANATA CALABRA AZIENDA AGRICOLA MERLOTTI CARLO 26 CHF
Mozzarella fiordilatte Campana, tomates pelées bio des Pouilles, rucola

NAPOLI aussi 20 CHF
Sauce tomate, mozzarella, anchois et câpres

LA LEGGERA "VEGANA"

100% VEGAN

SOTTOBOSCO 25 CHF
Tomates datterini, tapenade de cèpes, champignons et huile au basilic

POSITANO 25 CHF
Tomates San Marzano, câpres, olives, sauce à l'ail, persil et zeste de citron

AGRODOLCE 25 CHF
Tomates San Marzano, légumes grillés, poivrons, courgettes, aubergines, tofu et sirop d'érable

VERDE 25 CHF
Tomates datterini, tapenade d'artichauts, olives vertes et roquette

LA LEGGERA "BIANCA"

Les pizzas sans sauce tomate de Rino, avec des crèmes artisanales sublimant la saveur de ses propositions.

MODENA 23 CHF
Mozzarella, pancetta, Parmigiano Reggiano "DOP" et sauce balsamique

PREZIOSA 28 CHF
Crème de truffes d'Alba, bolets, jambon cru de l'appennino Emiliano, copeaux de Parmigiano Reggiano "DOP", mozzarella

ZUCCOTTA 27 CHF
Crème de fromages, courgettes, jambon cuit Emiliano, Parmigiano Reggiano "DOP"

FORMAGGI 23 CHF
Crème de fromages, pecorino Senese, grana padano, scamorza fumée

UOVO & PANCETTA aussi 23 CHF
Sauce tomate, mozzarella, œuf et pancetta

LA LEGGERA "GOURMET"

Les recettes de Rino, alliant ingrédients simples et artisanaux à la créativité italienne.

HAWAI 23 CHF
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et ananas

LIGURE 25 CHF
Pesto alla Genovese, pancetta, tomates séchées et fraîches, mozzarella

MONELLINA aussi 23 CHF
Sauce tomate maison, piments, câpres, ail, lardons, basilic, et épinards frais

MEDITERRANEA 24 CHF
Sauce tomate, mozzarella, pecorino, salami piquant et olives

SOVRANA 25 CHF
Mozzarella, jambon cru de Parme "DOP", tomates, Parmigiano Reggiano "DOP"

DESTRIERO 28 CHF
Sauce tomate, mozzarella di bufala, campana, bresaola et copaux de parmigiano

Sur demande pour toutes les pizzas "Leggera":
PÂTON AVEC FARINE BIOLOGIQUE KHORASAN +2 CHF
PÂTON AVEC FARINES INTEGRALES +2 CHF
MOZZARELLA SANS LACTOSE +2 CHF
PÂTON SANS GLUTEN signe +2 CHF

KIDS

PIZZA KIDS 14 CHF
Pour les enfants, pizzas en forme d'animaux : ours, canard, chat, baleine

PASTA KIDS 14 CHF
Toutes les pâtes pour les enfants