

— 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

VITELLO TONNATO 62° ENTRÉE 24 CHF PLAT 29 CHF
Veau cuisson à basse température, crème de carotte à l'huile d'olive et persil, mayonnaise tiède au cherry, sel de câpres et anchois

POLPO ALLA GRIGLIA ENTRÉE 22 CHF PLAT 27 CHF
Poulpe grillé, farandole de verdure aigre-douce, sauce aux agrumes et fines herbes

PARMIGIANA DI MELANZANE IN BARATTOLO 18 CHF
Aubergines, sauce tomate, Parmigiano Reggiano, mozzarella, basilic

GRIGLIATA “LEGGERA” ENTRÉE 9 CHF PLAT 18 CHF
Sélection de légumes de saison, tofu mariné, oignons caramélisés, sauce balsamique et romarin

TAGLIERE DI SALUMI 24 CHF *(pour 2 personnes)*
Assortiment de charcuteries fines des meilleures régions italiennes. Jambon artisanal de San Daniele affinage naturel 18 mois de "Il Camarin", coppa capocollo, mortadelle de Bologna, salami dell'Emilia Romagna, pain, focaccia maison

TAGLIERE DI FORMAGGI 22 CHF *(pour 2 personnes)*
Assortiment de fromages fins affinés et frais des meilleures régions italiennes, Parmigiano Reggiano, pecorino, gorgonzola, tomma, pain focaccia maison, confiture

Les légumes crus, servis avec une sauce tomate et du basilic, sont typiques de la cuisine italienne.

Les légumes crus, servis avec une sauce tomate et du basilic, sont typiques de la cuisine italienne.

Les légumes crus, servis avec une sauce tomate et du basilic, sont typiques de la cuisine italienne.

Les légumes crus, servis avec une sauce tomate et du basilic, sont typiques de la cuisine italienne.

Les légumes crus, servis avec une sauce tomate et du basilic, sont typiques de la cuisine italienne.

— INSALATE SU CESTO LEGGERO

Légumes et crudités de saison, servis avec focaccia fait de pâte à pizza “Leggera”.

TRICOLORE PLAT 19 CHF ENTRÉE 9 CHF
Mélange de salade verte, rucola, mâche, pesto au basilic, tomates cerises, mozzarella de bufala, sauce à l'italienne

CESARE PLAT 20 CHF ENTRÉE 10 CHF
Laitue romaine, filets de poulet rôtis au thym, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons leggera, sauce Cesare maison

MARE NOSTRUM PLAT 21 CHF ENTRÉE 10 CHF
Mâche, thon pinnegialle, pommes de terre, haricots verts, tomates, poivrons, olives noires, oignons, œufs, sauce au pesto d’anchois et persil

MANZO MARINATO PLAT 22 CHF ENTRÉE 11 CHF
Boeuf mariné au soja et gingembre, julienne de légumes, céleris, choux, fenouils, pommes Granny Smith, graines de courge et vinaigre balsamique blanc

GRECA PLAT 18 CHF ENTRÉE 9 CHF
Fromage feta, laitue, feuilles de chêne, oignons rouges, concombres, tomates séchées, olives noires marinées aux fenouils, sauce yogourt et huile extra vierge d'olives

— PASTA

Toute l'Italie se reconnaît 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 selon l'ancienne recette originelle, déposée auprès de la chambre de commerce de Bologne

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 21 CHF
Tomates San Marzano, mozzarella et Parmigiano Reggiano

TONNARELLI CACIO, 5 PEPI E LIME 24 CHF
Fromage «pecorino Romano », mélange de 5 poivres, et zest de lime

TROFIE AL PESTO GENOVESE 24 CHF
Pesto au basilic, pignons, haricots, basilic, pommes de terre

FUSILONNI ALLA NORMA 23 CHF
Aubergines, tomates cerises, Parmigiano Reggiano, olives taggiasche et câpres de Pantelleria

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

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 25 CHF
Feuilles de pâte aux oeufs, sauce Bolognaise traditionnelle cuisson lente selon l'ancienne recette originelle, déposée auprès de la chambre de commerce de Bologne, béchamel et Parmigiano Reggiano

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

LA PROPOSTA DELLO CHEF 28 CHF
Suggestion du chef (pâtes fraîches maison, risotto)

PENNE SANS GLUTEN + 2 CHF
RADIATORI INTERALES + 2 CHF

— DALLA CUCINA

Laissez-vous tenter par les suggestions et la créativité de notre chef, à travers des produits sélectionnés et interprétés à sa façon.

MILANESE CON PATATINE 29 CHF
Escalope de veau pannée servie avec pétales de pommes de terre,rucola et tomates cerises

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO 36 CHF
Tagliata de boeuf de la boucherie du Molard avec sauce aux bolets et truffes noires

SPIEDINI DI POLLO MARINATI AL TIMO E LIMONE 32 CHF
Brochette de poulet mariné au citron et thym

PANE &co ... DI MANZO 24 CHF
Pain Leggera, viande de boeuf de la boucherie du Molard, scamorza fumée, tapenade de tomates séchées, laitue, aubergines grillées

PANE &co ... DI POLLO 22 CHF
Pain Leggera, filet de poulet grillé, courgettes, gorgonzola, laitue, tomates

PANE &co ... VEGETARIANO 22 CHF
Pain Leggera, burrata Pugliese, légumes grillés, pesto

Tous nos plats sont servis avec salade et pétales de pommes de terre

LA LEGGERA

Rino Goretti, notre Maitre 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 égale.

— LA LEGGERA “TRADIZIONALE”

Les recettes classiques italiennes des pizzas de “Rino”.

MARGHERITA ^{aussi} 🇮🇹 16 CHF
Sauce tomate, mozzarella, basilic

CRUDO ^{aussi} 🇮🇹 25 CHF
Jambon cru de Parme 12 mois, tomates, mozzarella

FIOR DI COTTO ^{aussi} 🇮🇹 23 CHF
Jambon cuit Emiliano, tomates, mozzarella

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

CAPRICCIOSA ^{aussi} 🇮🇹 23 CHF
Jambon cuit Emiliano, artichauts, champignons, tomates, mozzarella

QUATTRO STAGIONI ^{aussi} 🇮🇹 23 CHF
Jambon cuit Emiliano, artichauts, champignons, saucisse, tomates, mozzarella

SALSICCIA E FRIARIELLI ^{aussi} 🇮🇹 22 CHF
Saucisse et friarielli Napolitain, tomates, mozzarella

NAPOLI ^{aussi} 🇮🇹 19 CHF
Anchois del mare Adriatico, tomates, mozzarella, origan

PARMIGIANA 19 CHF
Aubergines, Parmigiano Reggiano, tomates, mozzarella

BUFALINA ^{aussi} 🇮🇹 23 CHF
Mozzarella di bufala Campana, tomates cerises, basilic

DESTRIERO ^{aussi} 🇮🇹 28 CHF
Mozzarella di bufala Campana, bresaola, tomates, copeaux de Parmigiano Reggiano

PORCINI ^{aussi} 🇮🇹 28 CHF
Bolets, tomates, mozzarella

DIAVOLA ^{aussi} 🇮🇹 22 CHF
Saucisse piquante Campana, tomates, mozzarella

VERDE 25 CHF
Tomates datterini, tapenade d’artichauts, olives vertes et rucola

Les ingrédients de la pizza traditionnelle, tels que le jambon cru, le fromage, les tomates, les olives et le basilic.

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

ROLLO VEGETARIANO 22 CHF
Sauce tomate, mozzarella, légumes

ROLLO COTTO 23 CHF
Jambon cuit Emiliano, tomates, mozzarella

ROLLO SALMONE 24 CHF
Saumon fumé de Norvège, crescenza bergamasca, rucola

Les ingrédients de la pizza traditionnelle, tels que le jambon cru, le fromage, les tomates, les olives et le basilic.

— LA LEGGERA “IN PALA ALLA ROMANA”

Servie sur planche. Garniture au choix. A partager entre 3-4 personnes.

PIZZA À LA ROMAINE (EPAISSE) 3-4 PERSONNES 1 GARNITURE 35 CHF
À choix, garniture Margarita ou Napoli

PIZZA À LA ROMAINE (EPAISSE) 3-4 PERSONNES 2 GARNITURES 45 CHF
À composer avec deux garnitures au choix dans les pizzas traditionnelles

Les ingrédients de la pizza traditionnelle, tels que le jambon cru, le fromage, les tomates, les olives et le basilic.

Les ingrédients de la pizza traditionnelle, tels que le jambon cru, le fromage, les tomates, les olives et le basilic.

Nos prix affichés sont en francs suisse, service et tva 7.7% inclus.

— 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 12 mois, tomates pelées bio des Pouilles

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

LA MORTADELLA CON PISTACCHI IGP DI BOLOGNA 25 CHF
Mortadella de Bologna, fromage squacquerone de l'Emilia Romagna et salade chicorée rouge

LA NORVEGESE CON SALMONE AFFUMICATO 26 CHF
Saumon fumé de Norvège, crescenza bergamasca, rucola

L'ORTOLANA 25 CHF
Mozzarella fiordilatte Campana, poivrons, aubergines et courgettes grillées,

— LA LEGGERA “BIANCA”

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

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

MACIGNO 26 CHF
Crème de fromage aux noix, scamorza affumicata, champignons, bresaola della Valtellina

MONTANARA 28 CHF
Jambon cru de Parme 12 mois, crème de bolets, pommes de terre au romarin, mozzarella

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

FORMAGGI 23 CHF
Crème de fromages, pecorino senese, grana padano, scamorza affumicata

— LA LEGGERA “GOURMET”

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

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

SOVRANA 25 CHF
Mozzarella, jambon cru de Parme 12 mois, tomates, Parmigiano Reggiano

TROPEA 23 CHF
Oignons rouges de Tropea, saucisse, crème, origan, tomates, mozzarella

SQUACQUERONE 26 CHF
Fromage squacquerone de l'Emilia Romagna, jambon cru de Parme 12 mois, rucola, tomates, mozzarella

CARRETTIERA 22 CHF
Thon pinne gialle, oignons rouges de Tropea, fleurs de câpres, tomates, mozzarella

BINGO 22 CHF
Salade chicorée rouge, saucisse, champignons, tomates, mozzarella

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

Nos prix affichés sont en francs suisse, service et tva 7.7% inclus.