

## PIZZA BIANCA

<b>PREZIOSA</b>	Crème de champignons et truffes, bolets, jambon de Parme, mozzarella fiordilatte de « Casamozzarella Genève », copeaux de parmesan Reggiano	29
<b>4 FORMAGGI</b>	Mozzarella, provola fumée, parmesan Reggiano, gorgonzola 	24
<b>BOSCAIOLO PAZZO</b>	Mozzarella, champignons de Paris, speck et fromage "Taleggio", pesto au basilic et tomates séchées	26
<b>MAIALINO INFUOCATO</b>	Pommes vapeur, mozzarella, salami "nduja" piquant, huile au persil et à l'ail	25
<b>BRENNERO</b>	Mozzarella, gorgonzola au mascarpone, chicorée sauvage rouge, speck sauce balsamique et noix	26
<b>VEGAN</b> 		
<b>POSITANO</b>	Sauce tomate de San Marzano, câpres, olives noires, sauce au persil et à l'ail, zestes de citron 	22
<b>ETNA</b>	Tâpénade d'aubergines, tomates semi-sèches, câpres, olives "Taggiasche" et basilic	22
<b>VERDONE</b>	Crème de courgettes au four, pignons, lime et roquette	22
<b>GIARDINO D'ESTATE</b>	Sauce tomate, tomates concassées, courgettes, aubergines au four oignons rouges, roquette et olives vertes	24
<b>CALZONE</b>		
<b>IL TIPICO</b>	Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris	24
<b>IL CASARO</b>	Sauce tomate de San Marzano, ricotta, pecorino, courgettes et saucisses	24
<b>ROLLO</b>		
<b>L'INDIGNATO</b>	Mozzarella, crème d'artichauts, salami piquant et champignons de Paris	26
<b>PLACIDO</b>	Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, légumes mixtes et jambon cuit	23
<b>PINSA ROMANA</b>		
<b>REGINA MARGHERITA</b>	Tomates pelées, mozzarella "Fiordilatte" et basilic	24
<b>PARANZA</b>	Mozzarella "Fiordilatte", tomates datterino, artichauts, crevettes, avocat et roquette	28
<b>MODENESE</b>	Mortadelle, fromage "Stracchino", courgettes, concassé de pistaches et crème balsamique	29
<b>L'AMATRICIANA</b>	Sauce tomate de San Marzano, mozzarella "Fiordilatte", tomates séchées, guanciale italien et fromage pecorino romain	27

## ANTIPASTI

<b>BURRATA &amp; PANZANELLA</b>	Burrata « Casamozzarella Genève » sur pain-galette "Frisella" des Pouilles avec tomates, oignons rouges, olives "Taggiasche", concombre et basilic	22
<b>LA PARMIGIANA DELLA NONNA</b>	Aubergines à la parmesane traditionnelle gratinée au four	18
<b>MANZO CRUDO</b>	Tartare de boeuf servi avec une salade et fruits des bois au balsamique, copeaux de Grana et champignons	23
<b>LA CAPRESE</b>	Caprese classique avec tomates et mozzarella "Fiordilatte" « Casamozzarella Genève », origans et basilic, servie avec jambon de Parme	25
<b>SALMONE MARINATO</b>	Saumon mariné aux 5 épices accompagné de salade, avocat, graines de courge, yaourt et lime	24
<b>TAGLIERE DI SALUMI</b>	Assortiment de charcuterie des meilleures régions d'Italie sur planche, servi avec de la focaccia des Pouilles 	25
<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (2 PERS.)</b>	Assortiment de charcuterie et fromages des meilleures régions d'Italie sur planche, servi avec de la focaccia des Pouilles 	35
<b>INSALATE &amp; VERDURE</b>		<b>ENTREE</b> <b>PLAT</b>
<b>SALADE VERTE</b>	Mélange de pousses de salade	6
<b>SALADE MIXTE</b>	Salade avec tomates, concombre et radis rouges	8
<b>CESARE</b>	Mélange de pousses de salade, parmesan reggiano, poitrine de poulet cuite à basse température sauce césar maison	12 22
<b>CAMPAGNOLA</b>	Mélange de légumes au four et tomates assaisonnées et crémeux au parmesan Reggiano	18
<b>CRABE</b>	Chair de crabe au fruit de la passion, huile d'olive extra vierge, avocat, salade croquante	12 22
<b>INSALATA DI GAMBERI</b>	Mélange de pousses de salade, crevettes, carotte, chou blanc et sauce au sésame et soja	12 22



également sans gluten + 2.-