



## PIZZA BIANCA

<b>PREZIOSA</b> Crème de champignons à la truffe d'été, bolets, mozzarella fiordilatte de « Casamozzarella Genève », jambon de Parme, copeaux de parmesan reggiano	30
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>  Mozzarella, provola fumée, parmesan reggiano, gorgonzola	24
<b>BOSCAIOLO PAZZO</b> Mozzarella, champignons de Paris, courgettes, fromage taleggio, pesto au basilic et tomates séchées	26
<b>BRENNERO</b> Mozzarella, poires Williams, gorgonzola au mascarpone, noix et speck	25
<b>CAPRINA</b> Mozzarella, fromage de chèvre, foie gras, roquette et miel mille fleurs	26
<b>EMILIANA</b> Mozzarella, pommes de terre, romarin, mortadelle et pistache	25
<b>NERANO</b> Crème de courgette, crème fraîche, courgettes grillées, copeaux de parmesan et basilic frais	22
<b>MARONTI</b> Mozzarella, chanterelles et champignons de Paris cuisinés à l'ail et persil, Saint-Jacques au beurre et Brandy, châtaignes	38

## VEGANE

<b>POSITANO</b>  Sauce tomate de San Marzano, câpres, olives noires, sauce à l'ail et persil, zestes de citron	22
<b>GIARDINO D'INVERNO</b> Sauce tomate, courge cuite en papillote, crème de courge, oignons et salade trévisane caramélisée, olives noires et graines de courge	22

## CALZONE


<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	25

## PINSA ROMANA

<b>REGINA MARGHERITA</b> Sauce tomate, tomates pelées San Marzano, mozzarella fiordilatte de « Casamozzarella Genève » et basilic	24
<b>PARANZA</b> Mozzarella fiordilatte de « Casamozzarella Genève », artichauts, crevettes, avocat et roquette	28
<b>NORVEGESE</b> Huile, roquette, burrata, saumon mariné et noix	30
<b>L'AMATRICIANA</b> Sauce tomate de San Marzano, mozzarella fiordilatte de « Casamozzarella Genève », tomates séchées, guanciale italien et fromage pecorino romain	27
<b>L'INDIGNATA</b> Crème d'artichaut à l'ail et au persil, bacon croustillant, pointes de rave, mozzarella de bufflonne et basilic	27

## PIZZA KIDS

<b>PIZZA EN FORME D'ANIMAUX</b> Pizza margherita ou pizza au jambon en forme d'animaux.	14
--	----





 également sans gluten + 3.-

Pour des informations détaillées sur les allergènes dans les plats, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers





## ANTIPASTI

	ENTREE	PLAT
<b>BURRATA &amp; PANZANELLA</b> Salade toscane d'hiver, pain croquant au balsamique, courge rôtie au four et oignons caramélisés		22
<b>LA PARMIGIANA DELLA NONNA</b>  Aubergines à la parmesane traditionnelles, gratinées au four		18
<b>TARTARE DI FILETTO DI MANZO</b> Tartare de filet de bœuf au couteau, cornichons, échalottes, câpres et jaune d'œuf, pain toasté aux 5 céréales, salade de saison	20 100gr	34 150gr
<b>POLPO TIEPIDO</b> Poulpe tiède gratiné au four, pommes de terre, ciboulette et olives Taggiasche, servi avec œuf poché et olives noires	16	25
<b>LA CAPRESE</b> Caprese classique avec tomates et mozzarella fiordilatte de «Casamozzarella Genève», origan et basilic, pain toasté		18
<b>TAGLIERE DI SALUMI</b>  Assortiment de charcuterie italienne, servi avec de la focaccia des Pouilles	16	30
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI</b>  Assortiment de fromages italiens, servi avec de la focaccia des Pouilles	12	22
<b>VITELLO TONNATO</b>  Vitello tonnato, roquette et copeaux de parmesan	16	26

## INSALATE & VERDURE

	ENTREE	PLAT
<b>INSALATA VERDE</b>  Mélange de pousses de salade		7
<b>INSALATA MISTA</b>  Salade iceberg, laitue, radis, carottes, concombre et sauce italienne vinaigrée		9
<b>CAMPAGNOLA</b>  Mélange de légumes au four, fromage de chèvre au vinaigre		18
<b>INSALATA CESARE</b> Mélange de pousses de salade, parmesan reggiano, poitrine de poulet cuite à basse température, sauce César maison et croûtons de pain		24
<b>INSALATA DI GAMBERI A LA SOJA</b>  Salade de crevettes flambées au soja sur salade mixte et fruits rouges, avocat, noisettes, huile au persil et à l'ail		25
<b>INSALATA DI SALMONE</b>  Saumon mariné, betterave rouge et pignons de pin toastés, pomme, fromage de chèvre, assaisonnement aux agrumes		26










## PASTA

<b>RIGATONI ALLA CARBONARA</b> Pâtes, guanciale, œuf, pecorino romain et poivre		25
<b>TORTELLI TARTUFO &amp; MASCARPONE</b> Tortelli farcis à la truffe et au macarpone, crème de courge, poudre de cacao, ricotta salée		29
<b>PAPPARDELLA AL CONIGLIO</b> Pappardella au ragoût blanc de lapin parfumé au Marsala et châtaignes rôties		27
<b>RISOTTO AI FUNGHI</b>  Risotto aux champignons frais, parfumé au thym et fromage Taleggio		25
<b>GNOCCHI AGLI SCAMPI</b> Gnocchi "chicche" à la crème de langoustine et tomate		27
<b>SCIALATTIELLO GAMBERI &amp; BURRATA</b> Pâtes napolitaines à la sauce aux tomates cerises et crevettes, servies avec un fromage filé des Pouilles, parfumées à l'orange et basilic		29
<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b>  Feuilles de pâte aux oeufs, sauce au boeuf, béchamel et parmesan, tomates pelées cuites lentement selon la tradition émilienne		25
<b>LASAGNE VEGETARIENNE</b>  Feuilles de pâte aux oeufs, sauce de légumes mélangés, béchamel et parmesan		22
<b>PASTA KIDS</b> Bolognaise ou huile parmesan ou sauce tomate. Spaghetti ou penne		14

## SPECIALITÀ

<b>ORATA ALL'ISOLANA</b> Filet de dorade, pommes de terre au four, sauce à l'oignon, câpres, tomates et olives Taggiasche au citron		26
<b>POLPO GRIGLIATO</b> Poulpe grillé, trévisse gratinée au vin rouge et scamorza fumée		32
<b>BURGER DI MANZO E FOIE GRAS</b> Burger de bœuf Suisse 180 gr., escalope de foie gras, bacon croustillant, oignons caramélisés, salade, tomates et pommes frites		30
<b>FILETTO DI MANZO</b> Filet de bœuf servi avec poêlée de champignons de saison, pommes de terre confites au four	42 200gr	54 300gr

## PIZZA

<b>MARGHERITA</b>  Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, basilic		17
<b>PARMA</b>  Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, jambon de Parme		26
<b>NAPOLI</b>  Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, anchois, câpres		21
<b>FIOR DI COTTO</b>  Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, jambon cuit		23
<b>BUFALINA</b>  Sauce tomate de San Marzano, mozzarella de bufala campana, tomates cerises, basilic		24
<b>BURRATA</b>  Sauce tomate de San Marzano, jambon de Parme, tomates cerises, burrata de « Casamozzarella Genève »		28
<b>CAPRICCIOSA</b>  Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons de Paris		23
<b>QUATTRO STAGIONI</b>  Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons de Paris, saucisses		24
<b>DIAVOLA</b>  Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, salami piquant		23
<b>MEDITERRANEA</b> Sauce tomate de San Marzano, tomates cerises, mozzarella, salami piquant, pecorino, olives noires, roquette		25
<b>VEGETARIANA</b> Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, poivrons, courgettes et aubergines grillées		24
<b>STRACCHINO</b> Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, roquette, fromage stracchino, jambon de Parme, copeaux de parmesan		28
<b>MAREGGIATA</b> Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, thon, poivrons épicés, oignons rouges, huile à l'ail et persil parfumée au citron		25
<b>PARMIGIANA</b> Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, aubergines, parmesan, tomates cerises et basilic frais		24
<b>CAMPANIA</b> Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, basilic, salami piquant, scamorza et pointes de rave		25
<b>TENTACOLO</b> Sauce tomate de San Marzano, huile à l'ail et persil au parfum de citron, poulpe, olives Taggiasche, tomates dattes et ricotta		30

## EXTRA

Pâton avec farine biologique Kamut	+ 3	Extra ingrédient	+ 1,50
Pâton sans gluten	+ 3	Extra charcuterie	+ 4
Mozzarella sans lactose	+ 3	(Les extras ne s'appliquent pas à la pizza margherita)	