



PIZZA
LEGGERA
RISTORANTE
100% ITALIANO

NYON - FRANÇAIS



ANTIPASTI

	ENTREE	PLAT
LA BURRATA E LE BRUSCHETTE Burrata accompagnée de bruschette du moment		18
LA PARMIGIANA DELLA NONNA  Aubergines à la parmesane traditionnelles, gratinées au four		19
TARTARE DI FILETTO DI MANZO 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
LA CAPRESE Caprese classique avec tomates et mozzarella fiordilatte de «Casamozzarella Genève», origan et basilic, pain toasté		17
TAGLIERE DI SALUMI  Assortiment de charcuterie italienne, servi avec de la focaccia spéciale	16	30
TAGLIERE DI FORMAGGI  Assortiment de fromages italiens, servi avec de la focaccia spéciale, confiture, fruits secs et fruits frais	18	28

INSALATE & VERDURE

	ENTREE	PLAT
INSALATA VERDE  Mélange de pousses de salade, sauce au vinaigre balsamique	7	
INSALATA MISTA  Salade iceberg, laitue, radis, carottes, concombre, sauce au vinaigre balsamique	8	
INSALATONA Salade verte, tomate, concombre, oignon, maïs, olives noires, carottes, thon, sauce au vinaigre balsamique	11	20
CAMPAGNOLA  Mélange de légumes et fromage de chèvre au grill		24
INSALATA CESARE Mélange de pousses de salade, grana padano, poitrine de poulet cuite à basse température, sauce César maison et croûtons de pain	12	22
INSALATA DI GAMBERI A LA SOJA  Salade de crevettes flambées au soja sur salade mixte et fruits rouges, avocat, noisettes, huile au persil et à l'ail	13	25

PASTA

RIGATONI ALLA CARBONARA Pâtes, guanciale, œuf, pecorino romain, grana padano et poivre noir		25
TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE Ragoût de boeuf façon bolognaise		24
SCIALATIELLI AI GAMBERI E BURRATA Scialatielli aux gambas, safran, courgettes, basilic, citron et burrata		29
PACCHERO ALLA LUCIANA Poulpe, olives Taggiasche, oignons rouges, tomates cerises et sauce à la tomate, persil		27
FUSILLONI ALLA NORMA Fusilloni à la sauce tomate, aubergine frite, tomates cerises, ricotta salée et basilic		23
GNOCCHI ALLA SORRENTINA Gnocchi gratinés à la sauce tomate, basilic, mozzarella et grana padano		20
LASAGNE ALLA BOLOGNESE  Feuilles de pâte aux œufs, sauce au boeuf, béchamel et grana padano, tomates pelées cuites lentement selon la tradition émilienne		25
LASAGNE VEGETARIENNE  Feuilles de pâte aux œufs et épinards, mélange de légumes, béchamel et grana padano		24
PASTA KIDS Bolognaise ou sauce tomate. Spaghetti ou penne		14

SPECIALITÀ

FILETTO DI MANZO	45	55
Filet de boeuf et sa sauce, pommes de terre au four, légumes de saison	200gr	300gr
BURGER CLASSICO		28
Burger de boeuf 200gr, pain pizza, tomate, salade, cheddar, guanciale croquant, servi avec pommes de terre frites		
MAXI BURGER		35
Burger de boeuf 200gr, pain pizza, foie gras et oignons caramélisés, tomate, salade, guanciale croquant, cheddar servi avec pommes de terre frites		
POLPO MARCHIATO		33
Poulpe grillé servi avec une salade du Chef		
SPECIALITA KIDS		15
Escalope de poulet et pommes de terre frites		

PIZZA

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

EXTRA

Pâton au charbon végétal	+ 3
Pâton sans gluten	+ 4
Pâton multicéréales	+ 3

PIZZA BIANCA

PREZIOSA

Crème de champignons à la truffe, bolets, mozzarella fiordilatte de « Casamozzarella Genève », jambon de Parme, copeaux de grana padano

31

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, provola fumée, grana padano, gorgonzola

25

BOSCAIOLO PAZZO

Mozzarella, champignons de Paris, courgettes, fromage taleggio, pesto au basilic et tomates séchées

27

BRENNERO

Mozzarella, poires Williams, gorgonzola au mascarpone, noix et speck

26

CAPRINA

Mozzarella, fromage de chèvre, foie gras, roquette et miel mille fleurs

27

EMILIANA

Mozzarella, pommes de terre, romarin, mortadelle et pistache

26

NERANO

Crème de courgette, crème fraîche, courgettes grillées, copeaux de grana padano et basilic frais

23

TRICOLORE

Mozzarella fior di latte, tomates cerises et roquette

23

FOCACCIA

Huile, origan, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, copeaux de grana padano

25

VEGANE

POSITANO

Sauce tomate de San Marzano, câpres, olives noires, sauce à l'ail et persil, zestes de citron

22

VEGGY

Sauce tomate, aubergine, courgette, poivrons, oignons, olives noires, champignons, tomates olivettes, roquette

22

CALZONE

IL TIPICO

Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris

24

IL FRITTO

Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, saucisson épicé et cèpes

27

IL CASARO

Sauce tomate de San Marzano, ricotta, pecorino, courgettes et saucisses

25

PINSA ROMANA **disponibles en pizzas sans gluten*

REGINA MARGHERITA

Sauce tomate, tomates pelées San Marzano, mozzarella fiordilatte de « Casamozzarella Genève » et basilic

24

PARANZA

Mozzarella fiordilatte de « Casamozzarella Genève », artichauts, crevettes, avocat et roquette

28

L'AMATRICIANA

Sauce tomate de San Marzano, mozzarella fiordilatte de « Casamozzarella Genève », tomates séchées, guanciale italien et fromage pecorino romain

27

L'INDIGNATA

Crème d'artichaut à l'ail et au persil, bacon croustillant, cime di rapa, mozzarella de bufflonne et basilic

27

PIZZA KIDS

PIZZA EN FORME D'ANIMAUX

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

LES SUGGESTIONS DU CHEF



ANTIPASTI

- CARPACCIO DE BRESAOLA** 100gr Chf 16.- / 200gr 32.-
Avec roquette, copeaux de grana padano et citronette
- TARTARE DE DORADE** Chf 26.- 150gr / 29.- 200gr
Mangue, coulis de mangue, thym, chapelure au citron et salade
- TARTARE DE THON** Chf 26.- 150gr / 34.- 200gr
Avocat, huile de sésame, asperges et radis marinés, graines de sésame et pain toasté
- CARPACCIO DE GAMBAS ROUGES DE MAZZARA** 35.- 100gr
Straciatella, pommes vertes, fraises, citronnelle, sauce à la moutarde

INSALATE

- SALADE DE POULPE** Chf 27.-
Pommes de terre, soja edamame, céleri, asperges et pousses d'épinard, sauce aux agrumes
- SALADE DE TOMATES MIXTES** Chf 20.-
Melon, mozzarelline, olives séchées, sauce au thym et miel

PASTA

- SPAGHETTI ALLA CHITARRA all'uovo** Chf 45.-
Homard et sa bisque au parfum d'ail et concassé de tomate, flambé au brandy et tacheté d'encre de seiche
- RISOTTO AL LIME E BURRATA** Chf 40.-
Servi avec un carpaccio de gambas rouges de Mazzara, au parfum de citronnelle

SPECIALITA

- PIZZA FRITTA** Chf 27.-
Pâte à pizza frite, accompagnée de burrata, mortadelle, bresaola, roquette et graines
- STEACK DE THON** Chf 35.-
Croûte de pistache sur la crème de basilic et menthe
- TEMPURA DE GAMBAS ET LEGUMES** Chf 29.-
Accompagnée de sauce piquante aigre-douce, tzatziki
- LA PIECE DU BOUCHER DU MOMENT**
Proposée par votre Chef Enrico



VOS PIZZAS SPÉCIALES

Préparées avec notre nouveau pâton au charbon végétal !

MAZZARA

Crème de courgette, burrata, tartare de gambas rouge, caviar d'œufs de poisson, zeste d'agrumes – Chf 38.-

TATAKI

Guacamole, mâche, oignons verts, tataki de thon au soja, sésame et oignons caramélisés, tomates cerises confites – Chf 37.-

RINO

Fondue de pecorino à la truffe, poulpe, lardons croustillants et sauge frite – Chf 33.-

SAOLA

Tapenade d'olives noires, mâche, fenouil, oranges, bresaola de la Valtellina IGP, gaufrette de grana padano – Chf 33.-

RACLETTE

Raclette fondue, poivrons grillés, cornichons, petits oignons aigre-doux et charcuterie – Chf 34.-



Notre Carte des Desserts

Le Tiramisu Mascarpone fouetté, biscuit cuillère au café, poudre de cacao	Chf 11.-
Le Fondant <i>sans gluten</i> Chocolat noir 72% et farine de riz et amandes, glace vanille	Chf 13.-
Le Baba Babba napolitain, crème chantilly	Chf 10.-
La Pannacotta Et coulis maison de votre choix : caramel, fruits rouges ou chocolat	Chf 10.-
La Tatin Tarte tiède aux pommes sur une pâte brisée, glace vanille	Chf 12.-
Les Profiteroles Choux à la crème pâtissière, coulis chocolat	Chf 10.-
La Pizza au Nutella Et crème chantilly	Petite Chf 16.- / Grande Chf 20.-
Les Glaces Fraise, citron, noisette, vanille, pistache, chocolat, café	Simple Chf 3,50 / Double Chf 6.-