

Planchettes

BRUSCHETTE GOURMANDES 24.00

L'aperitivo italien en quatre bouchées

Bruschetta à la crème d'artichauts, Parmigiano Reggiano 36 mois et noisettes, Bruschetta au stracchino, tomates confites et pesto de basilic, Bruschetta au gorgonzola, poires caramélisées et noix, Bruschetta à la burrata, courge rôtie au romarin, amaretti et balsamique

APERITIVO IN GIARDINO 26.00

L'aperitivo italien, entièrement végétal

Focaccia romarin, houmous de pois chiches et tahini au citron, houmous de carottes rôties au curcuma, houmous d'aubergine fumée à la menthe, pinzimonio de légumes croquants et artichauts marinés au citron, persil et menthe

LA DOLCE VITA 28.00

Focaccia au romarin, stracchino crémeux, sélection de charcuteries italiennes Pedrazzoli, Parmigiano Reggiano 36 mois, olives Taggiasche, moutarde de poires et compotée d'oignons rouges aigre-doux

LA DOLCE VITA XL 42.00

Focaccia au romarin, stracchino crémeux, sélection de charcuteries italiennes Pedrazzoli, Parmigiano Reggiano 36 mois, olives Taggiasche, moutarde de poires et compotée d'oignons rouges aigre-doux

Piadine

PIADINA CLASSICA 15.00

Fromage, jambon cuit naturelle OU jambon cru San Daniele naturale

PIADINA VEGETARIANA 15.00

Tomate, mozzarella Fiordilatte, roquette

PIADINA VÉGANE 14.00

Crème d'artichauts, courgettes grillées, olives taggiasche

PETITE SALADE CROQUANTE 6.00

SALADE DU MOMENT 16.00

Supplément sans gluten 3.00

Prix en francs suisse TVA incluse

L'inspiration du moment

Par notre chef Massimiliano

ANTIPASTI

ROUGE D'ORIENT — 36.00

Sashimi de thon • guacamole • mangue et coco • ponzu • sésame

CAPRI — 24.00

Burrata • tomates cerises • éponge de tomate • biscuit au parmesan • basilic

ŒUF 63 — 22.00

Œuf parfait • espuma à la truffe • champignons de Paris • tuile au parmesan

PRIMI

THAT'S HOMARD — 34.00

Risotto aux langoustines crues • bisque de homard • gel au yuzu • salicorne

RAVIOLI 36 — 30.00

Ravioli façon carbonara • espuma de pecorino • guanciale croustillant

Disponible en version végétarienne

MARE DENTRO — 33.00

Tagliolini aux palourdes • bergamote • persil • poutargue

Disponible en version végétarienne et en version sans gluten

SECONDI

ENTRE MER ET TERRE — 38.00

Poulpe • petits pois • burrata • menthe

L'AUBERGINE SE REBELLE — 25.00

Parmigiana d'aubergine croustillante • crème de tomates rouges et jaunes • pesto au basilic

OUPS... UN BŒUF DANS LE JARDIN — 45.00

Boeuf braisé au Barolo • oignons borettane braisés • carotte rôtie • jus au Barolo • mousseline de pommes de terre

DESSERTS

DRIVE-IN — 13.00

Praliné au pop corn • chocolat blanc • caramel

LA NOISETTE AUTREMENT — 15.00

Parfait à la noisette • dulce de leche • gruë de cacao

LES CRÉATIONS DU MOMENT EN VITRINE

Pinsa romana

LA PINSA GOURMET du moment

LA GIULIA 12.00

Huile d'olive EVO, romarin, fleur de sel, olives taggiasche

LA GIULIA SPECIALE 19.00

Huile d'olive EVO, romarin, fleur de sel, olives taggiasche, jambon cru San Daniele naturale Pedrazzoli

LA MONICA 18.00

Sauce tomate, huile d'olive EVO, ail, olives taggiasche, câpres, origan de Sicile

LA MARGHERITA CLASSICA 16.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, origan de Sicile, huile d'olive EVO

LA MARGHERITA BUFALINA 21.00

Sauce tomate, mozzarella di Bufala, basilic, huile d'olive EVO

LA TRICOLORE 22.00

Tomates fraîches, Burratina, roquette, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive EVO

LA TRICOLORE AL CRUDO 27.00

Tomates fraîches, Burratina, roquette, jambon cru San Daniele naturale Pedrazzoli, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive EVO

LA COTTA 22.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit "alta qualità", olives taggiasche

LA CRUDA 23.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cru San Daniele artisanal Pedrazzoli, basilic

LA LORENZO 24.00

Tomates fraîches, oignons, ail, mozzarella fior di latte, olives taggiasche, salami artisanal, poivre, huile d'olive EVO

LA NUTELLATA 12.00