



Carte Dimanche

Antipasti

prix port. TTC

Légumes grillés à l'huile d'olive (Aubergines, courgettes, poivrons)	
Mini tommes de chèvre piccantes	
Rolatine au Speck et ricotta	
Cœurs d'artichauts	
Piments farcis au thon	
Tomates séchées	
Olives	16.00
Courgettes farcies à la truffe	
Cipolline marinées maison	
Aubergines marinés	5.50
Choix de charcuterie italienne	10.50

Entrées froides

Roulades d'aubergine et mozzarella au jambon cru	8.00
Carpaccio de bresaola à l'huile de truffe et copeaux de parmesan	13.00
Salade de poulpe à la coriandre et piments doux	9.50
Mozzarella farcie à la Pugliese	8.00
Saumon mariné au Prosecco di valdobbiadene	11.00
Terrine de gambas aux trois légumes et vermentino ligure	17.00
Terrine aux artichauts et San Daniele	19.00

Entrées chaudes et pâtes

Gratin d'aubergines à la Parmigiana	7.50
Cannelloni florentine à la tomate fraîche	12.50
Nidi au jambon poivré gratinés au vieux parmesan	14.50
Lasagne au pesto et pignons	19.00
Lasagne à la truffe noire de Norcia	19.00
Lasagne aux asperges et San Daniele*	19.00
Lasagne bolognaise	12.50

Demandez la liste complète de lasagnes, cannelloni, raviolis

Plats principaux

Rôti de veau au Marsala et cèpes	29.50
Filet de veau à la crème d'artichauts	27.50
Suprême de poularde rôtie au cidre de pommes	23.00
Poitrine de poulet au speck et sauge	19.00
Saltimbocca de poulet à la romaine	19.00
Saltimbocca de loup de mer au basilic	23.00

Garnitures

Gratin de pommes de terre
Légumes de saison
Fine ratatouille

Desserts maison (CHF 6.- la portion)

Tiramisu « le fameux »

Panna cotta all'amaretto et gelée de fruits rouges balsamique

Salade de fruits frais et exotiques

Zuppa inglese au grand Marnier

Mousse cappuccino

Croquant au chocolat

Cannoli à la sicilienne

Tarte au citron

Tarte tatin aux poires et pignons

Tarte sablée à la crème double et cannelle

Tarte aux pommes caramélisées

Tarte aux fruits de saison

Choix de fromages italiens

de notre sélection

12.50

**Selon la saison*