

## Entrées

Salade verte	CHF 7.50
Salade mêlée	CHF 9.50
Escargots du Mont d'Or - 6 pièces beurre aux herbes fraîches et grappa	CHF 18.00
Salade de tomates Datterini, burrata et basilic	CHF 24.00
Tartare aux deux saumons à l'aneth et échalotes Pain grillé et verrine de salade	CHF 24.00
Carpaccio de bœuf, frites (bolets, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, citron)	1/2 CHF 24.00 1/1 CHF 32.00
Ardoise d'antipasti (dès 2 personnes)	CHF 26.00
Terrine de foie gras au porto et aux figues Pain d'épices et verrine de salade	CHF 26.00

## Pâtes et risotto

Spaghetti aglio e olio e peperoncino	CHF 22.00
Spaghetti d'Octodure (crème, lardons, jaunes d'œufs et parmesan)	CHF 25.00
Fettucine maison à la crème et jambon	CHF 25.00
Gnocchis piémontais à la crème de gorgonzola et noix	CHF 26.00
Cannellonis ricotta et épinards	CHF 26.00
Raviolacci aux bolets, beurre à la sauge et bolets sautés	CHF 28.00
Fusilli maison (sauce tomate aux tomates séchées, burrata, roquette et chips de jambon de Parme)	CHF 29.50
Casarecce maison aux gambas, courgettes et safran	CHF 32.00
Risotto à la milanaise, tuile de parmesan et chips de jambon de Parme	CHF 29.00

## Viandes

Italian cheeseburger (Steak haché Black Angus, mozzarella, roquette, pickles d'oignons rouges et sauce au balsamique)	CHF 36.00
Tartare de bœuf à l'italienne, pain grillé, frites et verrine de salade (Câpres, tomates séchées, olives, pesto et parmesan)	CHF 38.50
Souris d'agneau basse température, jus au romarin	CHF 42.00
Médallions de filet mignon de porc à l'italienne (Pesto aux noix, roquette et parmesan)	CHF 42.00
Escalope de veau à la milanaise	CHF 45.00
Entrecôte de bœuf Choice au grill Sauce au Barolo et échalotes confites Sauce au gorgonzola Sauce aux morilles	CHF 52.00 CHF 54.00 CHF 56.00

## Poissons

Filets de perche meunière, sauce tartare et citron	CHF 42.50
--	-----------

Nos garnitures :  
Riz, tagliatelles, frites Steakhouse (à choix)  
Légumes du moment

## Pizzas

Sauf lundi et mardi midi

Margherita (tomate, mozzarella fior di latte, origan, basilic)	CHF 18.00
Napoletana (tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, origan, olives, basilic)	CHF 22.00
Del diavolo (tomate, mozzarella fior di latte, salami calabrese, origan, basilic)	CHF 22.00
Spavalda (tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, origan, basilic)	CHF 22.00
Gustosa (tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, origan, basilic)	CHF 22.00
Jambon-Champignons (tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, origan, basilic)	CHF 22.00
Hawaï (tomate, mozzarella fior di latte, ananas, jambon cuit, origan)	CHF 23.00
Capricciosa (tomate, mozzarella fior di latte, salami calabrese, artichauts, champignons, olives, origan, basilic)	CHF 24.00
Quattro Stagioni (tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives, origan, basilic)	CHF 24.00
Capitano (tomate, mozzarella fior di latte, oignons, lard, anchois, salami calabrese, olives, origan, basilic)	CHF 24.00
Calzone (tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, œuf, origan, basilic)	CHF 24.00
Mediterranea (tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, origan, basilic)	CHF 26.00
Végétarienne (pizza blanche) (mozzarella fior di latte, légumes grillés, persil)	CHF 20.00
Quatre fromages (pizza blanche) (mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, fontina, origan, basilic)	CHF 20.00

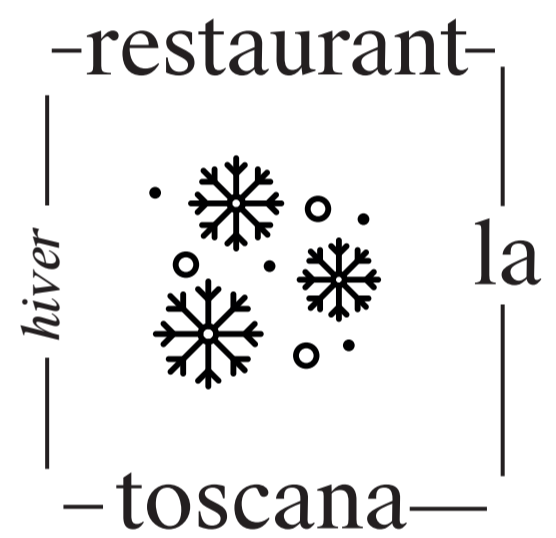
## Pizzas spéciales

Sauf lundi et mardi midi

Bufalina (tomate, mozzarella di bufala d.o.p, huile olive, basilic)	CHF 25.00
Mafiosa (pizza blanche) (oignons rouges, bolets, coppa, scamorza fumé, nduja, olives noires séchées et tomates séchées)	CHF 28.00
Titanic (tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, tomates cherry, burrata, huile d'olive, basilic)	CHF 31.00

## Desserts

Tarte maison	CHF 9.50
Mousse glacée au limoncello	CHF 10.00
Panna cotta - fruit de la passion	CHF 10.00
Crème brûlée	CHF 10.00
Tiramisu	CHF 12.00
Café gourmand (Mousse au chocolat, tartelette au citron, tiramisu, sorbet et crème brûlée)	CHF 14.00
Carpaccio d'ananas mariné à la vanille et sorbet mangue	CHF 14.00
Coupe de mousse au chocolat	CHF 10.00
Bûche glacée du moment	CHF 12.00



## Provenances

---

Escargots : CH-Jura  
Bœuf : CH/DE  
Saumon : NO/PL  
Foie gras : FR  
Gambas : Indonésie  
Agneau NZ  
Veau : CH

Perches : Pays de l'est selon arrivage

---

*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. En cas d'allergie ou d'intolérance, nous vous prions de vous adresser à notre personnel qui vous renseignera avec plaisir.*

---