

Entrées

	<u>½ portion Frs.</u>	<u>Frs.</u>
Salade verte		6.50
Salade mêlée		8.00
Salade Mozzarella di Bufala et tomates	16.00	23.00
Jambon de Parme et mozzarella di Bufala	19.00	27.00
Tartare de saumon fumé	20.00	27.00
<i>Servi avec toasts</i>		
Carpaccio de bœuf	20.00	27.50

Les pâtes fraîches maison

Choisissez vos pâtes avec la sauce désirée : *Spaghetti, Penne, Tagliatelle*

À l'ail, huile d'olive et piment	17.00
All'arrabiatta	18.00
À la bolognaise	18.00
Al pesto	19.00
À la carbonara	21.50
À la sicilienne	21.50
<i>Sauce tomate, aubergines, mozzarella et basilic</i>	
À la végétarienne	21.50
<i>Aubergines, courgettes, carottes, tomates fraîches et basilic</i>	
Aux deux saumons	23.50
Aux champignons frais	23.50
<i>Sautés à l'huile d'olive et vin blanc</i>	
Aux fruits de mer	24.00
<i>Sauce à la crème</i>	
Aux truffes d'Italie	27.00
<i>Sauce à la crème et lamelles de truffe d'été d'Italie</i>	
Gratin de penne à la montanara	23.00
<i>Sauce à la crème, champignons, lardons et gruyère</i>	
Tagliatelle Veneto gratinées	23.00
<i>Sauce à la crème, safran et jambon cuit</i>	

Les pâtes farcies maison

Agnolotti à la crème, Grana Padano et basilic	24.00
<i>Farcis à la ricotta et aux épinards</i>	
Ravioli aux morilles	31.00
<i>Farcis à la viande, sauce à la crème et fromage</i>	
Cannelloni gratinés à la crème et sauce tomate	23.50
<i>Farcis aux épinards</i>	
Cannelloni gratinés Veneto	24.00
<i>Farcis à la viande, sauce à la crème, jambon cuit et champignons frais</i>	

Les Risotti

Risotto au safran	18.50
Risotto aux champignons frais	22.50
Risotto aux truffes d'été d'Italie	27.00

Les pizzas au feu de bois

Base : Tomate, mozzarella, origan

Margherita	
<i>Tomate, mozzarella, origan</i>	
Calabraise	
<i>Tomate, mozzarella, origan, salamella piccante</i>	
Napoli	
<i>Tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres, olives</i>	
Au jambon	
<i>Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit</i>	
Aux quatre fromages	
<i>Base, Grana Padano, Gruyère, Gorgonzola, Camembert</i>	
Sicilienne	
<i>Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit, poivrons, câpres</i>	
Romana	
<i>Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit, champignons frais</i>	
Calzone	
<i>Base, jambon cuit, champignons frais de Paris, œufs</i>	
Funghi	
<i>Base, mélange de champignons frais, ail, basilic</i>	
Au Thon	
<i>Tomate, mozzarella, origan, thon, oignons, olives</i>	
Merguez	
<i>Tomate, mozzarella, origan, merguez, oignons</i>	
Végétarienne	
<i>Base, aubergines frites, poivrons, champignons frais, basilic</i>	
Quatre saisons	
<i>Base, jambon cuit, olives, poivrons, champignons, artichauts, câpres, anchois</i>	
Hawaïenne	
<i>Base, émincé de poulet, champignons frais, ananas, curry</i>	
Ricotta	
<i>Tomate, mozzarella, origan, aubergines, ricotta fraîche, rucola</i>	
Pescatore	
<i>Tomate, mozzarella, origan, fruits de mer, crevettes décortiquées</i>	
Claudia	
<i>Base, mozzarella di Bufala, jambon de Parme, rucola</i>	

Viandes sur Ardoise

Servies côté pizzeria

Entrecôte de cheval	45.00
Entrecôte de bœuf	45.00
Filet de bœuf	49.00
Accompagné de ses quatre sauces maison : <i>morilles, poivre vert, Café de Paris, mexicaine</i>	



RESTAURANT & Pizzeria

Fondues : Bourguignonne ou Chinoise

<i>Bourguignonne servie côté Pizzeria / À volonté / Salade mêlée et frites</i>	<u>Frs.</u>
Bœuf	44.00
Cheval	44.00

Les Viandes

Souvlaki Gyros	24.00
<i>Pain pita maison garni de filets de poulets paprika, salade verte, tomate, oignons, sauce tzatziki (sauce yaourt à la menthe et concombres), frites</i>	
Émincé de poulet au curry	27.00
Scaloppine de veau au citron vert	38.00
Tartare de bœuf	37.00
<i>Servi avec toasts et pommes frites</i>	
Steak de bœuf nature	30.50
Entrecôte de bœuf nature	38.00
Tournedos de bœuf nature	43.00
Steak de cheval nature	30.50
Entrecôte de cheval nature	38.00

Les Poissons et Crustacés

Gambas décortiquées à la provençale	36.50
Filet de saumon grillé nature	30.00
Filet d'omble saumoné sauce au vin blanc	33.00
Filets de perche meunière	35.00
Sole grillée	48.00

Spécialités portugaises

Bifana	24.00
<i>Pain maison, escalopes de filet de porc marinés au jus de citron et vin blanc, ail, oignons, roquette, servi avec pommes frites</i>	
Bacalhau à la mode du Chef	31.00
<i>Morue braisée servie avec pommes sautées, sauce aux oignons et olives</i>	
Poulpe grillé à la vinaigrette	31.00
<i>Accompagné de pommes natures</i>	
Bitoque	36.00
<i>Steak de bœuf à l'ail, œuf au plat au-dessus, pommes frites et riz</i>	

Coin des enfants

Mini escalope de veau panée, frites & légumes	25.00
Mini pâtes à la bolognaise	13.50

Les Sauces

À l'ail	4.00
Café de Paris à la mode du Chef	5.00
Champignons	6.50
Poivre vert	6.50
Morilles	10.00