**Nos plats du jours du Lundi 29 juin**

**au vendredi 3 juillet 2020**

***(Disponible de 11h30 à 16h00)***

**Lundi 29 juin**

Scaloppines de Veau au Marsala, tagliatelles et salade mêlée 20.-

**Mardi 30 juin**

Emincé de poulet aux champignons, riz blanc et salade mêlée 20.-

**Mercredi 1er juillet**

Rôti de Veau, pommes rissolées et épinards 20.-

**Jeudi 2 juillet**

Vitello tonnato, sauce à l’ancienne, frites 20*.-*

**Vendredi 3 juillet**

Poisson du jour selon arrivage, riz blanc et légumes 20.-

**Vin ouvert de la semaine (le dl.)**

**Rouge : Blanc :**

Montepulciano 4.0 Chardonnay Fantini, Abruzzes 4.0

Cannonau, Sardeigne 6.0 St Saphorin, dom. Chaudet 6.5

Rossobastardo, Umbria 7.0 Pinot Grigio, Reguta, veneto 7.0

Verruzo di Monteverro, Bolgheri, Tosc. 8.0 Karmis Tharros IGT 2019 7.5

**Rosé :**

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée 5.5

Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2019 7.0

**Sugestions de Saisons**

Vous retrouverez nos suggestions de saisons au travers de la carte grâce au symbole

Nous restons à votre disposition pour toute question ou pour vous conseillers

**Obtention du Label Fait Maison**

Depuis le mois de Mars 2018 nous avons obtenu le Label « Fait Maison ».

Ce label certifie que les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont **entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine** (selon les critères du label Fait Maison établi par la fédération romande des consommateurs, Gastro Suisse, la semaine du Goût et Slow Food)

Notre espoir est de vous satisfaire au quotidien avec des produits sélectionnés pour leurs qualités et leur fraîcheur.

**Provenance de nos produits**

Bœuf, Veau : *Suisse*

Poulet : *France et Hongrie*

Jambon à pizza : *Jambon d’épaule d’origine Italienne sans gluten*

Sole : *Atlantique*

Gambas : *Vietnam*

Crevettes cocktail : *Atlantiques nord*

Vongole : *Italie*

Scampies : *Grande-Bretagne*

**Taille des portions et proposition enfant**

Pour les pâtes, risotto et gnocchi, les portions normales sont de 150gr de féculent.

Pour les petits appétits nous proposons des petites portions à 80 gr de féculent et retirons 5.- aux tarifs affichés

**Informations sur les Allergènes**

Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Les pizzas sans gluten sont cuites sur une plaque en aluminium

Dans le même four que les pizzas classiques 

 Un forfait de 3.-/pers sera facturé pour le service d’un dessert apporté par le client

 Nous nous réservons le droit de facturer un forfait de 2.- par personne assise à table et qui ne consomme pas de repas

**Entrées froides**

**Entrée Plat**

Salade de chèvre rôtie au miel  18.-25.-

*(vinaigrette au Balsamique,* *pommes fruits et tomates cherry)*

Assiette de melon et Jambon de Parme  17.- 24.-

Salade océane *(Saumon fumé, gambas, melon)*  18.- 25.-

Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala 17.- 24.-

*(Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)*

Salade de rucola à l’huile d’olive et parmesan 13.-

Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala 16.- 23.-

Cocktail de crevettes et sauce calypso \* 16.- 23.-

Assiette de Jambon de parme, *affiné 36 mois*  18.- 28.-

Carpaccio de Bœuf 18.- 28.-

*Salade de rucola à l’huile d’olive et parmesan*

Salade au foie de volaille au vinaigre Balsamique 17.- 25.-

*(Servie tiède)*

Salade de crudités *petite :* 9.- *moyenne :* 11.- *grande :* 14.-

*(salade, tomates cherry, mais et carotte)*

**Les Poissons et crustacés**

Poulpe grillé 

*Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l’huile d’olives* 39.5

Carpaccio de thon  24.-

*Câpres, basilic et frites (\*)*

Gambas sautées à la provençale et coriandre,34.5

*Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l’huile d’olives*

Sole meunière, 49.5

*Origine France, 500grs environ, frites(\*) et légumes*

*(Selon arrivage)*

**Les viandes**

**Petite Normal**

Assiette froide de roastbeef, *sauce tartare (\*) et frites(\*)*  25.-

Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan 40.-

*Rucola, tomates fraîches et épinards*

Filet de Bœufaux morilles, 200 grs, 46.-

*Tagliatelles au beurre,*

*Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l’huile d’olives*

Scaloppine au citron, *une garniture au choix* 30.- 38.-

Foie de veau à la Vénitienne, *une garniture au choix* 30.- 38.-

Scaloppa Milanaise, *une garniture au choix* 31.- 39.-

*(Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)*

Suprême de volaille, beurre « café de Paris », 26.-

*Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l’huile d’olives*

Salade Emiliana 25.-

*(Émincé de Volaille, pecorino, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry et salade)*

**Notre choix de garnitures**

***Toute garniture supplémentaire est facturée 4.-***

Pâte nature de votre choix

\* Frites

Epinards aux échalotes

Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l’huile d’olives

**Les Pâtes**

Tagliatelles – Spaghetti – Linguine – Penne

Spaghetti et Penne Sans Gluten *(prévoir 12 min d’attente)\**

**Les sauces «sans gluten»**

***Malgré tous nos efforts pour respecter le protocole « Sans Gluten », d’infime trace peuvent parfois être présente dans nos préparations. Merci de votre compréhension***

Napoletana *(tomate, basilic et ail)*  16.-

Arrabbiata *(tomate, piment et ail)*  18.-

Pesto*(\*)* *(huile d’olive, ail, basilic et pignon)*  22.-

Carbonara *(sans crème, avec œuf cru, pancetta et veau)* 24.-

Au Gorgonzola *(crème et Gorgonzola)*  25.-

Au Saumon *(crème et saumon fumé***\****)* 25.-

Vongole *(palourdes, selon arrivage)* 25.-

**Les autres sauces**

Diavola *(crème et tomate)* 19.-

Bolognese *(tomate et viande de Bœuf)*  23.-

A la crème de Truffe \* 25.-

Aux morilles *(crème et Morilles)* 29.-

**Les classiques du Da Carlo**

Linguine à la Bottargue et rucola 27.-

Ravioli *(farcis à la viande)*, à la crème de truffe \* 27.-

Paccheri à la Norma *(aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)* 24.-

Linguine aux Scampis et rucola ***(sauce sans Gluten)*** 26.-

Lasagne al forno 24.5 Tagliatelles Al telefono *(crème, mozzarella, et basilic)* 25.-

Tagliatelles Da Carlo *(safran, champignons et jambon)* 26.-

Ravioli Piémontaise *(farcis à la viande) et sauce tomate* 26.-

Tagliatelle aux morilles 29.-

**\* Gnocchi**

*(Base de pommes de terre)*

Gorgonzola 23.- Diavola 23.- Bolognese 23.-

**Les Pizzas**

*Notre chef Pizzaiolo* ***Daniele Maresca*** *vous propose la carte suivante :*

Velouté de tomate Dattarino jaune (à la place de la sauce tomate)*:+ 2 frs*

**Les pizzas « classiques »**

Bruschetta *pates a pizza, huile d’olive et origan* 5.-

Margherita *tomate, mozzarella, basilic*  15.-

Napoletana *tomate, mozzarella, anchois, câpres*  19.-

Regina *tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic* 19.5

Bufalina *tomate «San Marzano »\*, Bufala DOP, basilic* 20.-

Siciliana *tomate, mozzarella, jambon, œufs dur* 20.5

Romana *tomate, mozzarella, jambon, champignons*  20.5

Giardiniera *tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes*  21.5

Pulcinella ***(pizza repliée)*** *ricotta, salami piquant, mozzarella fumée* 21.5

Orientale *tomate, mozzarella, oignons rouges et merguez*  21.5

Calabrese *tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic* 21.5

Capricciosa *tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives* 22.-

Pugliese *tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic* 22.-

4 Stagioni *tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts* 22.5

Rustica *tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant* 22.5

Calzone *tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet* 23.-

**Les pizzas « gourmet »**

Milanaise *mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola*  23.5

4 Fromages *mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan, crème* 23.5

Straciatella *tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan* 24.-

Alessandro *tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry*  24.-

Primavera *tomate, mozzarella, jambon de Parme, parmesan, rucola* 24.5

Amalfitana*velouté de tomate jaune, mozzarella, Fruits de mer et aïl* 25.5

La Mortazza **

*Mozzarella fumée, crème de pistache, mortadelle, straciatella et pistaches concassées* 25.5

La Baba* bord farci avec ricotta fraîche, au centre garnie de mozzarella, velouté de tomate jaune, tomate confite, bresaola et straciatella* 25.5

La Saporita DOC *velouté de tomate jaune, mozzarella fumée,tomates confites*

*olives* *Taggiasche, provolone del Monaco, Burata et rucola* 25.5

Mini pizza : *remise de 5 frs*

Pizza sans gluten\* : *supplément de 5 frs*

 **Les pizzas sans gluten sont cuites sur une plaque en aluminium**

**Dans le même four que les pizzas classiques** 

***Malgré tous nos efforts pour respecter le protocole « Sans Gluten », d’infime trace peuvent parfois être présente dans nos préparations. Merci de votre compréhension***

**Desserts**

Mousse au chocolat 9.-

Tiramisu 9.-

Coupe de fraises  9.-

Pizza au Nutella \* 12.-

Pizza au Nutella « XXL »\* 20.-

Café gourmand *(Assortiment de desserts\* accompagnés d’un café)* 12.-

**Desserts glacés**

Coupe Da carlo *(meringue\*, vanille, fraise et chantilly\*)* 11.-

Café glacé *(2 boules café, café froid et chantilly\*)*  10.-

Café Liégeois *(1 boule vanille, 1 expresso et chantilly\*)* 8.-

Cassata Napolitaine \* *(Suppléments alcool Maraschino + 3.-)* 8.-

Tartufo classico\* 7.-

Boconcino Dai-dai \* 1.50-/pce

**Coupes de sorbets avec alcools**

Colonel *(2 boules de sorbet citron et vodka)*  12.5

Passion campari *(2 boules de sorbet passion et campari bitter)* 12.5

Citron limoncello \* *(coupe de glace limoncello et alcool limoncello)* 12.5

**Glaces artisanales « l’artisan glacé »**

VANILLE - CHOCOLAT – CARAMEL AU BERRE SALE

STRACCIATELLA - NOISETTE - FRAISE - PISTACHE

MOKA - CITRON – ABRICOT - PASSION – AMARETTO – CANNELLE

La boule : 5.- frs

Supplément crème chantilly : 1.5 frs