**Nos plats du jours**

**du mardi 2 juin**

**au vendredi 5 juin 2020**

**Mardi 2 juin**

Emincé de volaille aux champignons et riz blanc,

Salade mêlée 20.-

**Mercredi 3 juin**

Involtini de Veau et tagliatelles nature

Salade mêlée 20.-

**Jeudi 4 juin**

Brochettes mixte du Boucher,

Frites et épinards 20.-

**Vendredi 5 juin**

Poisson du jour,

Riz blanc et légumes 20.-

**Entrées froides**

**Petite Plat**

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

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

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

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

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

(salade, tomates cherry, mais et carotte)

**Les plats**

Gambas sautées à la provençale et coriandre,

*Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l’huile d’olives* 34.5

Filet de Bœuf, *Sauce aux morilles, une garniture au choix* 46.-

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

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

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

Salade Emiliana 25.-

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

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

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

**Notre choix de garnitures**

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

Epinards aux échalotes

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

\* Frites

Pâtes nature de votre choix

**Les Pâtes**

Spaghetti – tagliatelles – Penne - linguine

**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.-

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

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

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

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

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

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

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

Lasagne al forno 24.5

Tagliatelles Al telefono *(crème, mozzarella, et basilic)* 25.-

**\* Gnocchi**

Gorgonzola 23.- Diavola 23.- Bolognese 24.-

**Desserts**

Coupe de fruit frais 9.-

Mousse au chocolat 9.-

Tiramisu 9.-

Pizza au Nutella \* 12.-

Pizza au Nutella « XXL »\* 20.-

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

**Desserts glacés**

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 \* *(Panna, café ou chocolat)* 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

**Les Pizzas**

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

**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.-

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

La Baba* bord farci avec ricotta fraîche, au centre garnie de mozzarella,*

*tomate confite, bresaola et straciatella*  25.5

La Saporita DOC * Mozzarella fumée, tomates confites, olives* *Taggiasche,*

*Provolone del Monaco, Burata et rucola* 25

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***

**Vin ouvert (le dl.)**

**Rouge : Blanc :**

Montepulciano 4.0 Chardonnay Fantini, Abruzzes 4.0

St Saphorin, dom. Chaudet 6.5 St Saphorin, dom. Chaudet 6.5

Cannonau, Sardeigne 6.5 Pinot Grigio, , Reguta, veneto 7.0

Rossobastardo, Umbria 7.0

Verruzo di Monteverro, Bolgheri, Tosc. 8.0

**Rosé :**

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée 5.5

Peperosa, Umbria 6.5