**Nos entrées**

Salade de chèvre rôtie au miel 

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

Entrèe 18.- Plat 25.-

Salade de chanterelle et raisin au vinaigre Balsamique 

*(Servie tiède)*

Entrèe 18.- Plat 25.-

Soupe à la courge et croutons 

Entrée 13.-

Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala

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

Entrèe 17.- Plat 24.-

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

Entrée 13.-

Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala

Entrèe 16.- Plat 23.-

Cocktail de crevettes et sauce calypso \*

Entrèe 16.- Plat 23.-

Assiette de Jambon de parme,

*affiné 24 mois*

Entrèe 18.- Plat 28.-

Vitello tonnato, sauce à l’ancienne \*

Entrèe 18.- Plat 28.-

Carpaccio de Bœuf

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

Entrèe 18.- Plat 28.-

Trio d’antipasti

*(Carpaccio de Bœuf, Vitello tonnato\*, tomate mozzarella)*

Entrèe 18.- Plat 28.-

Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique

*(Servie tiède)*

Entrèe 17.- Plat 25.-

Salade de crudités

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

petite : 9.- moyenne : 11.- grande : 14.-

**Les Poissons et crustacés**

Poulpe grillé 

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

Gambas sautées, sauce crème et Safran34.5

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

**Les viandes**

**Petite Normal**

Médaillons de Chevreuil au Pinot noir,  32.-

*Tagliatelles, pêche rôtie a la confiture d’airelles et choux de Bruxelles*

Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan 40.-

*Rucola, tomates fraîches et épinards*

Filet de Bœufaux morilles, 200 grs, 46.-

*Une garniture au choix*

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, salade, oignons frits)*

**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

Riz blanc

**Les Pâtes**

Tagliatelles – Spaghetti – Linguine – Penne - Rigatoni

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**

Ravioli chasseurs et lard croustillant, sauce crème et morilles  28.-

Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles  28.-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.-

Tagliatelle aux morilles flambées au Grand Marnier  30.-

**\* Risotti**

Risotto aux Bolets et Chanterelles  28.-

Aux parmesan Reggiano 22.- Aux Champignons 23.-

**\* Gnocchi**

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*

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, merguez, oignons frits* 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, oignons frits* 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

Della setimana  * demandez le programme a votre serveur* 23.5

Terra mia  *crème de bollets, bollets, mozzarella fumée,*

*panceta et parmesan* 23.5

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*

Mozzarella sans Lactose : *supplément de 3 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 d’ananas frais et feuille de menthe  9.-

Pizza Bounty \* *(Nutella et noix de coco râpée)*  14.-

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