**CARTE**

et

**TARIFS**

A

**EMPORTER**

**Nos plats du jours du Lundi 16 novenbre au Vendredi 20 novembre 2020**

**Lundi 16 novembre**

Gnocchi Bella italia

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala,

Jambon de parme, rucola et tomate cherry

**16.00**

**Mardi 17 novembre**

Paillard de veau grillé et frites  
**20.00**

**Mercredi 18 novembre**

Scaloppines de Veau à l’orange,

Tagliatelles

***2*0.00**

**Jeudi 19 novembre**

Penne à la crème, champignons et épinards

**15.00**

**Vendredi 20 novembre**

Scaloppines de Veau,

sauce aux chanterelles, Tagliatelles

**20.00**

**Entrées froides**

**Entrée Plat**

Salade de chèvre rôtie au miel  13.-20.-

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

Salade de chanterelle au vinaigre Balsamique  13.- 25.-

*(Servie tiède)*

Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala 12.- 19.-

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

Salade de rucola à l’huile d’olive et parmesan 8.-

Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala 11.- 18.-

Cocktail de crevettes et sauce calypso \* 11.- 18.-

Assiette de Jambon de parme, *affiné 36 mois*  13.- 23.-

Carpaccio de Bœuf 13.- 23.-

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

Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique 12.- 20.-

*(Servie tiède)*

Salade de crudités *petite :* 5.- *moyenne :* 8.- *grande :* 11.-

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

**Les Poissons et crustacés**

Poulpe grillé 

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

Gambas sautées, sauce crème et Safran29.5

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

**Les viandes**

**Petite Normal**

Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan 35.-

*Rucola, tomates fraîches et épinards*

Filet de Bœufaux morilles, 200 grs, 41.-

*Une garniture au choix*

Scaloppine au citron, *une garniture au choix* 25.- 33.-

Scaloppa Milanaise, *une garniture au choix* 26.- 34.-

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

Suprême de volaille, beurre « café de Paris », 21.-

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

Salade Emiliana 20.-

*(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

**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)*  11.-

Arrabbiata *(tomate, piment et ail)*  13.-

Pesto*(\*)* *(huile d’olive, ail, basilic et pignon)*  17.-

Carbonara *(sans crème, avec œuf cru, pancetta et veau)* 19.-

Au Gorgonzola *(crème et Gorgonzola)*  20.-

Au Saumon *(crème et saumon fumé***\****)* 20.-

**Les autres sauces**

Diavola *(crème et tomate)* 14.-

Bolognese *(tomate et viande de Bœuf)*  18.-

A la crème de Truffe \* 20.-

Aux morilles *(crème et Morilles)* 24.-

**Les classiques du Da Carlo**

Ravioli chasseurs et lard croustillant, sauce crème et morilles  23.-

Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles  23.-Linguine à la Bottargue et rucola 22.-

Ravioli *(farcis à la viande)*, à la crème de truffe \* 22.-

Paccheri à la Norma *(aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)* 19.-

Linguine aux Scampis et rucola ***(sauce sans Gluten)*** 21.-

Tagliatelles Al telefono *(crème, mozzarella, et basilic)* 20.-

Tagliatelles Da Carlo *(safran, champignons et jambon)* 21.-

Ravioli Piémontaise *(farcis à la viande) et sauce tomate* 21.-

Tagliatelle aux morilles 24.-

Tagliatelle aux morilles flambées au Grand Marnier  25.-

**\* Risotti**

Risotto aux Bolets et Chanterelles  23.-

Aux parmesan Reggiano 17.- Aux Champignons 18.-

**\* Gnocchi**

Gorgonzola 18.- Diavola 18.- Bolognese 18.-

**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*

Margherita *tomate, mozzarella, basilic*  13.-

Napoletana *tomate, mozzarella, anchois, câpres*  14.-

Regina *tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic* 14.5

Bufalina *tomate «San Marzano »\*, Bufala DOP, basilic* 15.-

Siciliana *tomate, mozzarella, jambon, œufs dur* 15.5

Romana *tomate, mozzarella, jambon, champignons*  15.5

Giardiniera *tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes*  16.5

Pulcinella ***(pizza repliée)*** *ricotta, salami piquant, mozzarella fumée* 16.5

Orientale *tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez, oignons frits* 16.5

Calabrese *tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic* 16.5

Capricciosa *tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives* 17.-

Pugliese *tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic* 17.-

4 Stagioni *tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts* 17.5

Rustica *tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant*  17.5

Calzone *tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet* 18.-

Milanaise *mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola*  18.5

4 Fromages *mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan, crème* 18.5

Straciatella *tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan* 19.-

Alessandro *tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry*  19.-

Primavera *tomate, mozzarella, jambon de Parme, parmesan, rucola* 19.5

La Parigina  * tomate, mozzarella fumée, jambon, aubergines,*

*crème d’œuf et parmesan* 19.5

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

*panceta et parmesan* 18.5

La Diavola  * tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons* 19.5

La Baba* bord farci avec ricotta fraîche, au centre garnie de mozzarella, velouté de tomate jaune, tomate confite, bresaola et straciatella* 20.5

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

*olives* *Taggiasche, Burata et rucola* 20.5

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 6.-

Tiramisu 6.-

Pizza au Nutella \* 10.-

Pizza au Nutella « XXL »\* 20.-