

Nos entrées

Soupe à la courge et croutons

NOUVEAUTÉ

Entrée 13.-

Salade de chèvre rôtie au miel

NOUVEAUTÉ

(vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)

Entrée 18.- Plat 25.-

Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala

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

Entrée 17.- Plat 24.-

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

Entrée 13.-

Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala

Entrée 16.- Plat 23.-

Cocktail de crevettes et sauce calypso *

Entrée 16.- Plat 23.-

Assiette de Jambon de parme,

affiné 24 mois

Entrée 18.- Plat 28.-

Vitello tonnato, sauce à l'ancienne *

Entrée 18.- Plat 28.-

Carpaccio de Bœuf

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

Entrée 18.- Plat 28.-

Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique

(Servie tiède)

Entrée 17.- Plat 25.-

Salade de crudités

(salade, tomates cherry, mais et carotte)

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

Les Poissons et crustacés

Poulpe grillé



Riz blanc et poêlée de légumes

39.5

Gambas sautées à la Provencale

Riz blanc et poêlée de légumes

34.5

Les viandes

Médallions de Chevreuil au Pinot noir,



Tagliatelles, pêche rôtie à la confiture d'airelles et choux de Bruxelles

32.-

Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan

Rucola, tomates fraîches et épinards

40.-

Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs,

Une garniture au choix

46.-

Scaloppine au citron,

une garniture au choix

petite 30.- plat 38.-

Foie de veau à la Vénitienne,

une garniture au choix

petite 30.- plat 38.-

Scaloppa Milanaise,

une garniture au choix

(Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)

petite 31.- plat 39.-

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

Salade Emiliana
(Émincé de Volaille, pecorino, artichauts, champignons de Paris, tomates
cherry, salade)
25.-

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

Risotto au Parmesan

Les Pâtes aux choix

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 et basilic)

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

(selon arrivage)

25.-

Les autres sauces

Diavola

(crème et tomate)

19.-

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

NOUVEAUTÉ

28.-

Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles

NOUVEAUTÉ

28.-

Linguine à la Bottargue et rucola

27.-

Ravioli à la crème de truffe *

(farcis à la viande)

27.-

Paccheri à la Norma

(aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)

24.-

Linguine aux Scampis et rucola

(sauce sans Gluten)

26.-

Tagliatelles Al telefono

(crème, mozzarella, tomate cherry et basilic)

25.-

Tagliatelles Da Carlo

(safran, champignons et jambon)

26.-

Ravioli Piémontaise

(farcis à la viande) et sauce tomate

26.-

* Risotti

Risotto aux Bolets et Chanterelles

NOUVEAUTÉ

28.-

Aux parmesan Reggiano

22.-

Aux Champignons

23.-

* Gnocchi

Gorgonzola

23.-

Diavola

23.-

Les Pizzas

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

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

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, basilica*

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

21.5



Calabrese

tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic

21.5



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 Diavola

NOUVEAUTÉ

tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons

24.5

La Saporita DOC

NOUVEAUTÉ

Tomate, mozzarella fumée, tomates confites olives Taggiasche, Burata et rucola

25.5

Desserts

Mousse au chocolat

9.-

Tiramisu

9.-

Coupe d'ananas frais et menthe

9.-

Panna cotta aux fruits rouges

NOUVEAUTÉ

9.-

Pizza au Nutella *

12.-

Pizza au Nutella « XXL »*

20.-

Desserts glacés

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 »

La boule :

5.- frs

VANILLE

CHOCOLAT

CARAMEL AU BEURRE SALE

STRACCIATELLA

NOISETTE

FRAISE

PISTACHE

MOKA

CITRON

ABRICOT

PASSION

AMARETTO

CANNELLE

Supplément crème chantilly :

1.5 frs