

Nos plats du jours du Mardi 2 novembre **au Vendredi 5 novembre**

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Mardi 2 novembre

Entrecôte de Bœuf, fricassée de champignons, tagliatelles	25.00
Demi coquelet rôti, spaghetti arrabbiata et salade mêlée	20.00
Pizza du jour (tomate, mozza et merguez), salade mêlée	18.50

Mercredi 3 novembre

Entrecôte de Bœuf, fricassée de champignons, tagliatelles	25.00
Emincé de veau à la Zurichoise, riz blanc et salade mêlée	22.00
Pizza du jour (tomate, mozza et champignons), salade mêlée	18.50

Jeudi 4 novembre

Entrecôte de Bœuf, fricassée de champignons, tagliatelles	25.00
Bœuf bourguignon, pommes purée et salade mêlée	22.00
Pizza du jour (tomate, mozza, olives et câpres), salade mêlée	18.50

Vendredi 5 novembre

Entrecôte de Bœuf, fricassée de champignons, tagliatelles	25.00
Poisson du jour, pommes fondantes et brocolis	22.00
Pizza du jour (tomate, mozza, rucola et tomates cherry)	18.50

Vin ouvert de la semaine

Rouge (le dl.) :

Montepulciano	4.0
Saint Saphorin grand cru, dom. Chaudet	6.5
Vespolina, Il Chiosso	6.5
Rossobastardo, Umbria	7.0
Verruzo di Monteverro, Tosc	8.0
Chianti classico DOCG, Chioccioli	8.5

Blanc (le dl.) :

Chardonnay	4.0
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	6.5
Pinot Grigio, veneto	7.0

Rosé (le dl.) :

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée	5.5		
Peperosa, Umbria, 2018	6.5	Nieddera rosato, 2019	7.0

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison».

Suggestions 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 conseiller

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 :	<i>Suisse</i>
Poulet :	<i>France et Hongrie</i>
Jambon à pizza :	<i>Jambon d'épaule d'origine Italienne sans gluten</i>
Gambas :	<i>Vietnam</i>
Crevettes cocktail :	<i>Atlantiques nord</i>
Vongole :	<i>Italie</i>
Scampies :	<i>Grande-Bretagne</i>

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

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Entrées


	Entrée	Plat
Soupe à la courge et croutons 	13.-	
Salade de chèvre rôti au miel  (vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)	18.-	25.-
Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala (Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)	17.-	24.-
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 24 mois	18.-	28.-
Vitello tonnato, sauce à l'ancienne *	18.-	28.-
Carpaccio de Bœuf Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	18.-	28.-
Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique (Servie tiède)	17.-	25.-
Salade de crudités petite : 9.- moyenne : 11.- (salade, tomates cherry, mais et carotte)		grande : 14.-

Les Poissons et crustacés

Poulpe grillé Riz blanc et poêlée de légumes	39.5
Gambas sautées à la provençale Riz blanc et poêlée de légumes	34.5

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison ».

Les viandes

	Petite	Normal
Médallions de Chevreuil au Pinot noir,  <i>Tagliatelles, pêche rôtie à la confiture d'airelles et choux de Bruxelles</i>		32.-
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan <i>Rucola, tomates fraîches et épinards</i>		40.-
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs, <i>Une garniture au choix</i>		46.-
Scaloppine au citron, <i>une garniture au choix</i>	30.-	38.-
Scaloppa Milanaise, <i>une garniture au choix</i> (Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)	31.-	39.-
Foie de veau à la Vénitienne, <i>une garniture au choix</i>	30.-	38.-
Suprême de volaille, beurre « café de Paris », <i>et poêlée de légumes</i>		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

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison ».

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

Napoletona (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, tomates 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		28.-
Aux parmesan Reggiano	22.-	Aux Champignons 23.-


* Gnocchi

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

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Les Pizzas

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

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,	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	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 Parigina 	tomate, mozzarella fumée, jambon, aubergines, Œuf brouillé et parmesan	24.5
La Diavola 	tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons	24.5
La Baba 	bord farci avec ricotta fraîche, au centre garnie de mozzarella, sauce tomate, tomate confite, bresaola et straciatella	25.5
La Saporita DOC 	tomate, mozzarella fumée, tomates confites olives Taggiasche, 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

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Desserts

Mousse au chocolat	9.-
Tiramisu	9.-
Panna cotta aux fruits rouges	9.-
Coupe d'ananas frais et menthe	9.-
Pizza au Nutella *	12.-
Pizza au Nutella « XXL »*	20.-

Desserts glacés

Cassata Napolitaine * (<i>Suppléments alcool Maraschino + 3.-</i>)	8.-
Tartufo classico*	7.-
Boconcino Dai-dai *	1.50-/pce

Coupes de sorbets avec alcools

Colonel (<i>2 boules de sorbet citron et vodka</i>)	12.5
Passion campari (<i>2 boules de sorbet passion et campari bitter</i>)	12.5
Citron limoncello * (<i>coupe de glace limoncello et alcool limoncello</i>)	12.5

Glaces artisanales « l'artisan glacé »

VANILLE - CHOCOLAT – CAMEL AU BERRE SALE

STRACCIATELLA - NOISETTE - FRAISE - PISTACHE

MOKA - CITRON – ABRICOT - PASSION – AMARETTO – CANNELLE

La boule : 5.- frs

Supplément crème chantilly : 1.5 frs

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison ».

Vins blancs

	<u>Suisse</u>	<i>btle de 70 cl</i>
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet		48
		<i>btle de 75 cl</i>
	<u>Italie</u>	
Pinot Grigio, DOC, Reguta, 2020 (Veneto)		48
Karmis Tharros IGT 2020, Contini, (Vernaccia-Vermentino)		49

Vins rosés

	<u>Suisse</u>	
La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée, 2019		41
	<u>Italie</u>	
Peperosa, Umbria, 2020		46
Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2020		46

Spumante

Prosecco DOC, extra dry	39
Lambrusco, Emilia	37

Les pots (50cl.)

Chianti	20
Rosé de Gamay	21
Nero d'Avola	22
Montepulciano	22
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	24

Vins rouges

	<u>Suisse</u>	
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet		48
Pinot noir, domaine du Daley, 2019		48
Merlot riserva « La Pella », Agriloro, 2016		77
«Sottobosco », tenimiento dell'ör, Agriloro, 2017		79
Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2018		76

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison ».

Vins rouges Italiens

	<u>Veneto</u>	<i>btle de 75 cl</i>
Corvina « Ca Isidora », 2018		42
Ripassa, Zenato, 2017		67
	<u>Piemonte</u>	
Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2019		45
Vespolina, Il Chiosso, 2019		59.5
Gatinara, DOCG 2015		80
	<u>Toscane</u>	
Achille, 100% sangiovese, 2019 IGT		46
Verruzo di Monteverro, Toscane 2018		55
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2015		69
Chioccioli, Chianti classico DOCG, 2016		65
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2018		78
Guidalberto, 2017		78
Il Borro, 2015		85
Bramasole, Syrah, 2017		85
Terra di Monteverro IGT 2016		87
Tignanello, 2018		120
Sassicaia 2016		280
	<u>Umbria</u>	
Rossobastardo, 2018		51
	<u>Lazio</u>	
Petit Verdot 2018 IGT, Ducato Grazioli		53
	<u>Puglia</u>	
Primitivo merlot "Zolla", 2018		42
Nero di Troia 2019		46
Podere 29, Primitivo IGT, 2017		55
	<u>Calabre</u>	
Terre Nobili, Alaries, 2019		51
	<u>Sicilia</u>	
Micina nerello IGT, cantine Cellaro, 2019		56
	<u>Sardaigne</u>	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2019		49
Dieci Cavalli, 2015		51
Barrua, Punica, 2017		69

La cave des magnums

Rossobastardo, umbria 2016	99
Barrua, Punica, sardaigne, 2016	136
Le Serre Nuove dell ornellaia, Toscane 2017	175

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label
« Fait Maison ».

Apéritifs

Martini rouge et blanc	15% vol	4 cl	5.50
Carpano punt e mes	16% vol	4 cl	5.50
Cynar	16.5% vol	4 cl	5.50
Suze	20% vol	4 cl	5.50
Porto	20% vol	4 cl	5.50
Campari bitter	23% vol	4 cl	5.50
Campari soda	10% vol	4 cl	5.50
Ricard	45% vol	4 cl	5.50
St-pellegrino bitter		10 cl	5.00
Kir au vin blanc	15% vol	10 cl	6.00

Bières

Moretti	5% vol	30 cl	6.00
Heineken	5% vol	33 cl	6.00
Nastro azzuro	5.2% vol	33 cl	6.00
Calanda	sans alcool	30 cl	5.00
Erdinger (bière blanche)	5% vol	30 cl	6.00

Eau de vie

Cognac, calvados	40% vol	4 cl	7.50
Armagnac, cointreau, grand marnier	40% vol	4 cl	9.50
Sambucca	42% vol	4 cl	8.00
Amaretto saronno	28% vol	4 cl	8.00
Amaro averna	32% vol	4 cl	8.00
Amaro ramazzoti	30% vol	4 cl	8.00
Limoncello	32% vol	4 cl	7.00
Arancino	32% vol	4 cl	8.50
Williamine ou abricotine MORAND	43% vol	4 cl	8.00
Gin, vodka	37.5% vol	4 cl	7.50
Scotch whisky JB	40% vol	4 cl	8.00
Scotch whisky JACK DANIELS	40% vol	4 cl	10.0
Grappa blanche Beltion	40% vol	4 cl	7.50
Grappa blanche di brunello ou barriquée	40% vol	4 cl	11.0

Minérales :

St-pellegrino, Acqua panna, heinniez verte	50 cl	5.20
Perrier, fanta, 7 up, rivella, coca, thé froid (bouteilles)	33 cl	5.00
Jus de pomme, sinalco	33 cl	5.00
Schweppes	20 cl	4.80
Granini Orange	30 cl	5.00
Nectar de fruits (ananas, tomate, abricot, framboise)	33 cl	6.50

Café / thé :

Café, expresso, ristretto, thé, infusions	3.70
Café Hag, Espresso Macchiato	3.90
Café latté	4.30
Cappucino	4.50
Thé, infusions	3.90

« l'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».*