

Nos plats du jours du Mardi 29 mars **au Vendredi 1^{er} avril**

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Mardi 29 mars

| | |
|---|--------------|
| Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis | 25.00 |
| Milanaise de porc, penne diavola et salade mêlée | 22.00 |
| Pizza du jour (tomates, mozzarella et jambon), salade mêlée | 18.50 |

Mercredi 30 mars

| | |
|---|--------------|
| Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis | 25.00 |
| Roti de Veau farcie, pommes écrasée et épinards | 22.00 |
| Pizza du jour (tomates, mozzarella, olives et câpres), salade | 18.50 |

Jeudi 31 mars

| | |
|---|--------------|
| Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis | 25.00 |
| Scaloppine de Veau aux champignons, tagliatelles et salade | 22.00 |
| Pizza du jour (tomate, mozzarella, épinards et œuf au plat) | 18.50 |

Vendredi 1^{er} avril

| | |
|---|--------------|
| Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris, risotto et brocolis | 25.00 |
| Poisson du jour, riz blanc et poêlée de légumes | 22.00 |
| Pizza du jour (tomate, mozzarella, thon et basilic) | 18.50 |

Vin ouvert de la semaine

Rouge (le dl.) :

| | |
|--|------------|
| Montepulciano | 4.0 |
| Saint Saphorin grand cru, dom. Chaudet | 6.5 |
| Terre Nobili, Alaries | 7.5 |
| Rossobastardo, Umbria | 7.0 |
| Verruzo di Monteverro, Tosc | 8.0 |

Blanc (le dl.) :

| | |
|---|------------|
| Chardonnay | 4.0 |
| Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet | 6.5 |
| Verdichio, Casal di serra | 7.5 |

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 |
|---|--------|----------------------|
| Salade de dents de lion, lard, crouton et œuf dur  | 15.- | 23.- |
| Soupe à la courge et croutons  | 13.- | |
| Salade de chèvre rôtie au miel  <i>(vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)</i> | 18.- | 25.- |
| Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala <i>(Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)</i> | 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, <i>affiné 24 mois</i> | 18.- | 28.- |
| Vitello tonnato, sauce à l'ancienne * | 18.- | 28.- |
| Carpaccio de Bœuf <i>Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan</i> | 18.- | 28.- |
| Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique <i>(Servie tiède)</i> | 17.- | 25.- |
| Salade de crudités <i>petite : 9.- moyenne : 11.-</i> <i>(salade, tomates cherry, mais et carotte)</i> | | <i>grande : 14.-</i> |

Les Poissons et crustacés

| | |
|---|------|
| Poulpe grillé <i>Riz blanc et poêlée de légumes</i> | 39.5 |
| Gambas sautées à la provençale <i>Riz blanc et poêlée de légumes</i> | 34.5 |

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

Les viandes

| | Petite | Normal |
|---|--------|--------|
| 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

Brocoli 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

| | |
|--|------|
| 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

| | |
|---|------|
| 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

| | | |
|-----------------------|------|----------------------|
| 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.- |
| Marinara | tomate, ail, huile d'olive et origan | 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, assortiment de légumes | 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.- |
| Baba DOC | bord farci avec ricotta fraîche, tomate confite et bufala | 24.0 |
| Ghiottona  | crème de parmesan, mozza fumée, friarielli, porchetta d'aricia, | 24.0 |
| La Sud  | mozzarella, Nduja calabra, friarielli, guanciaie, tomates cherry | 24.0 |
| L'ariccia  | mozza fumée, oignons rouges caramélisés, porchetta d'ariccia, aubergines grillées | 24.0 |
| Primavera | tomate, mozzarella, jambon de Parme, parmesan, rucola | 24.5 |
| Parigina | tomate, mozzarella fumée, jambon, aubergines, oeuf brouillé et parmesan | 24.5 |
| Diavola | tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons | 24.5 |
| Saporita DOC | tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, 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.- |
| Moelleux au chocolat et sa boule de glace au choix * | 9.- |
| Coupe d'ananas frais et menthe | 9.- |
| Pizza au Nutella * | 12.- |
| Pizza au Nutella « XXL »* | 20.- |

Desserts glacés

| | |
|---|-----------|
| Tartufo aux noisettes * | 7.- |
| Tartufo au citron * | 7.- |
| Cassata aux fruits confits * (<i>Suppléments alcool Maraschino + 3.-</i>) | 9.- |
| 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

Suisse

btle de 70 cl

| | |
|---|----|
| Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet | 49 |
| Cave Ardévaz Petite Arvine AOC Valais | 58 |

Italie

| | |
|--|----|
| Karmis Tharros IGT 2020, Contini, (Vernaccia-Vermentino) | 50 |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, | 51 |

Vins rosés

Suisse

| | |
|--|----|
| La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée, 2019 | 45 |
|--|----|

Italie

| | |
|--|----|
| Peperosa, Umbria, 2020 | 48 |
| Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2020 | 48 |

Spumante

| | |
|-------------------------|----|
| Prosecco DOC, extra dry | 39 |
| Lambrusco, Emilia | 37 |

Les pots (50cl.)

| | |
|---|----|
| Chianti | 20 |
| Rosé de Gamay | 21 |
| Nero d'Avola | 23 |
| Montepulciano | 22 |
| Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet | 25 |

Vins rouges

Suisse

| | |
|--|----|
| Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet | 49 |
| Pinot noir, domaine du Daley, 2020 | 49 |
| Merlot riserva « La Pella », Agriloro, 2017 | 79 |
| «Sottobosco », tenimiento dell'ör, Agriloro, 2018 | 81 |
| Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2018 | 79 |

« 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 | | 45 |
| Ripassa, Zenato, 2017 | | 69 |
| Amarone M. La Parte, Piccoli, 2013 | | 95 |
| | <u>Piemonte</u> | |
| Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2019 | | 49 |
| Vespolina, Il Chiosso, 2019 | | 59.5 |
| Gatinara, DOCG 2015 | | 81 |
| Barbaresco DOCG, La Bioca 2018 | | 87 |
| | <u>Toscane</u> | |
| Achille, 100% sangiovese, 2020 IGT | | 49 |
| Verruzo di Monteverro, Toscane 2019 | | 55 |
| Insoglio del Cinghiale Toscana IGT 2020 | | 39 (37.5cl) |
| Insoglio del Cinghiale Toscana IGT 2020 | | 70 |
| Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2016 | | 71 |
| Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2018 | | 85 |
| Guidalberto, 2017 | | 85 |
| Brunello di Montalcino DOCG, Molino St Antimo 2016 | | 82 |
| Il Borro, 2017 | | 87 |
| Bramasole, Syrah, 2017 | | 87 |
| Terra di Monteverro IGT 2016 | | 88 |
| Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2019 | | 92 |
| Tignanello, 2018 | | 167 |
| Sassicaia 2014 | | 280 |
| | <u>Emilie-Romagne</u> | |
| Ubi Maior IGT, Tenuta Pedetzana, 2010 | | 90 |
| | <u>Umbria</u> | |
| Rossobastardo, 2019 | | 51 |
| | <u>Lazio</u> | |
| Petit Verdot 2020 IGT, Ducato Grazioli | | 55 |
| | <u>Puglia</u> | |
| Primitivo merlot "Zolla", 2019 | | 45 |
| Nero di Troia 2019 | | 49 |
| Podere 29, Primitivo IGT, 2018 | | 56 |
| | <u>Calabre</u> | |
| Terre Nobili, Alaries, 2019 | | 51 |
| Brutio IGT, Barone di Bolaro, 2018 | | 79 |
| | <u>Sicilia</u> | |
| Micina nerello IGT, cantine Cellaro, 2019 | | 58 |
| | <u>Sardaigne</u> | |
| Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2019 | | 51 |
| Dieci Cavalli, 2015 | | 53 |
| Barrua, Punica, 2017 | | 71 |
| | <u>La cave des magnums</u> | |
| Rossobastardo, umbria 2019 | | 105 |

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

Apéritifs

| | | | |
|------------------------|-----------|-------|------|
| Martini rouge et blanc | 15% vol | 4 cl | 6.50 |
| Carpano punt e mes | 16% vol | 4 cl | 6.50 |
| Cynar | 16.5% vol | 4 cl | 6.50 |
| Suze | 20% vol | 4 cl | 6.50 |
| Porto | 20% vol | 4 cl | 6.50 |
| Campari bitter | 23% vol | 4 cl | 6.50 |
| Campari soda | 10% vol | 4 cl | 5.50 |
| Ricard | 45% vol | 4 cl | 6.50 |
| St-pellegrino bitter | | 10 cl | 5.00 |
| Kir au vin blanc | 15% vol | 10 cl | 6.50 |

Bières

| | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|------|
| Moretti | 5% vol | 30 cl | 6.00 |
| Nastro azzuro | 5.2% vol | 33 cl | 6.00 |
| Calanda | sans alcool | 30 cl | 5.00 |
| Bière ambrée artisanale « Baladin » | 6.8% vol | 33 cl | 7.50 |
| Bière blonde artisanale « Baladin » | 6.5% vol | 33 cl | 7.50 |
| Bière blanche artisanale « Baladin » | 5% vol | 33 cl | 7.50 |

Eau de vie

| | | | |
|---|-----------|------|-------|
| Cognac, calvados | 40% vol | 4 cl | 9.50 |
| Armagnac, cointreau, grand marnier | 40% vol | 4 cl | 9.50 |
| Sambucca | 42% vol | 4 cl | 8.50 |
| Amaretto saronno | 28% vol | 4 cl | 8.50 |
| Amaro averna | 32% vol | 4 cl | 8.50 |
| Amaro ramazzoti | 30% vol | 4 cl | 8.50 |
| Limoncello | 32% vol | 4 cl | 7.50 |
| Arancino | 32% vol | 4 cl | 8.50 |
| Williamine ou abricotine MORAND | 43% vol | 4 cl | 8.50 |
| Gin, vodka | 37.5% vol | 4 cl | 8.50 |
| Scotch whisky JB | 40% vol | 4 cl | 8.50 |
| Scotch whisky J.W Black label | 40% vol | 4 cl | 10.00 |
| Grappa blanche Beltion | 40% vol | 4 cl | 8.00 |
| Grappa blanche di brunello ou barriquée | 40% vol | 4 cl | 11.50 |

Minérales :

| | | |
|---|-------|------|
| St-pellegrino, Acqua panna, heinniez verte | 50 cl | 5.50 |
| Soda artisanale italien | 33 cl | 6.50 |
| Perrier, fanta, 7 up, rivella, coca, thé froid (bouteilles) | 33 cl | 5.50 |
| Jus de pomme, sinalco | 33 cl | 5.50 |
| Schweppes | 20 cl | 5.00 |
| Nectar de fruits (orange, tomate, abricot,) | 33 cl | 6.50 |

Café / thé :

| | |
|---|------|
| Café, expresso, ristretto, thé, infusions | 3.90 |
| Café Hag, Espresso Macchiato | 3.90 |
| Café latté | 4.30 |
| Cappucino | 4.50 |
| Thé, infusions | 4.00 |

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