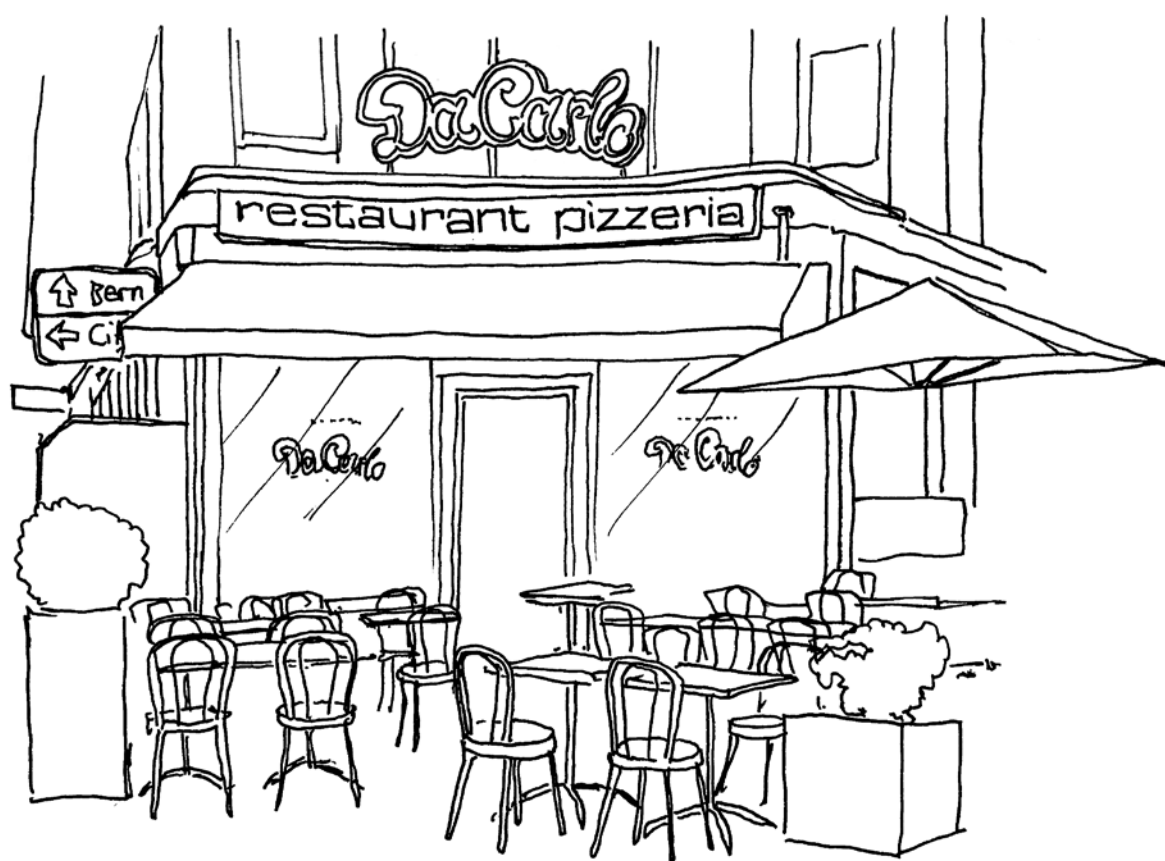


# Da Carlo



Rue Caroline 2 - 1003 Lausanne - [www.da-carlo.com](http://www.da-carlo.com)

## ENTRÉES FROIDES

	Entrée	Plat
<b>Salade de chèvre rôti au miel <span style="background-color: red; color: white;">NOUVEAU!</span></b> .....	18.-	25.-
<i>(Vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)</i>		
<b>Salade de chanterelle et raisin au vinaigre Balsamique <span style="background-color: red; color: white;">NOUVEAU!</span></b> ...	18.-	25.-
<b>Soupe à la courge et croûtons <span style="background-color: red; color: white;">NOUVEAU!</span></b> .....	13.-	
<b>Assiette froide de légumes et Mozzarella di Bufala</b> .....	17.-	24.-
<i>(Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)</i>		
<b>Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan</b> .....	13.-	
<b>Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala</b> .....	16.-	23.-
<b>Cocktail de crevettes et sauce calypso *</b> .....	16.-	23.-
<b>Assiette de Jambon de Parme</b> .....	18.-	28.-
<i>(Affiné 36 mois)</i>		
<b>Vitello tonnato, sauce à l'ancienne *</b> .....	18.-	28.-
<b>Carpaccio de Bœuf</b> .....	18.-	28.-
<i>(Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan)</i>		
<b>Trio d'antipasti</b> .....	18.-	28.-
<i>(Carpaccio de Bœuf, Vitello tonnato *, tomate mozzarella)</i>		
<b>Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique</b> .....	17.-	25.-
<i>(Servie tiède)</i>		
<b>Salade de crudités</b> .....	Petite: 9.-.....	Moyenne: 11.- .....Grande: 14.-
<i>(Salade, tomates cherry, maïs et carotte)</i>		

## LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

<b>Poulpe grillé <span style="background-color: red; color: white;">NOUVEAU!</span></b> .....	39.50
<i>(Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l'huile d'olive)</i>	
<b>Gambas sautées à la provençale et coriandre</b> .....	34.50
<i>(Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l'huile d'olive)</i>	

## LES VIANDES

	Petite	Normal
<b>Médallions de Chevreuil au Pinot noir <span style="background-color: red; color: white;">NOUVEAU!</span></b> .....		32.-
<i>(Tagliatelles, pêche rôtie à la confiture d'airelles et choux de Bruxelles)</i>		
<b>Tagliata de Bœuf aux lamelles de parmesan</b> .....		40.-
<i>(rucola, tomates fraîches et épinards)</i>		
<b>Filet de Bœuf aux morilles, 200 g</b> .....		46.-
<i>(tagliatelles au beurre, poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l'huile d'olive)</i>		
<b>Scaloppine au citron</b> .....	30.-	38.-
<i>(une garniture au choix)</i>		
<b>Foie de veau à la Vénitienne</b> .....	30.-	38.-
<i>(une garniture au choix)</i>		
<b>Scaloppa Milanaise</b> .....	31.-	39.-
<i>(une garniture au choix / Avec rucola, tomates fraîches + 2.-)</i>		
<b>Suprême de volaille, beurre « café de Paris »</b> .....		26.-
<i>(poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l'huile d'olive)</i>		
<b>Salade Emiliana</b> .....		25.-
<i>(émincé de volaille, pecorino, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade, oignons frits)</i>		

## NOTRE CHOIX DE GARNITURES

*Toute garniture supplémentaire est facturée 4.-*

Epinars aux échalotes  
 Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l'huile d'olives  
 Frites\*  
 Pâtes nature de votre choix  
 Riz blanc

# LES PÂTES

Tagliatelles – Spaghetti – Linguine – Penne / Spaghetti et Penne Sans Gluten (12 min d'attente)\*

## LES SAUCES «SANS GLUTEN»

Malgré tous nos efforts pour respecter le protocole « Sans Gluten », d'infimes traces peuvent parfois être présentes dans nos préparations. Merci de votre compréhension

<b>Napoletana</b> (tomate, basilic et ail) .....	16.-
<b>Arrabbiata</b> (tomate, piment et ail) .....	18.-
<b>Pesto*</b> (huile d'olive, ail, basilic et pignon) .....	22.-
<b>Carbonara</b> (sans crème, avec œuf cru, pancetta et veau) .....	24.-
<b>Au Gorgonzola</b> (crème et Gorgonzola) .....	25.-
<b>Au Saumon</b> (crème et saumon fumé*) .....	25.-
<b>Vongole</b> (palourdes, selon arrivage) .....	25.-

## LES AUTRES SAUCES

<b>Diavola</b> (crème et tomate) .....	19.-
<b>Bolognese</b> (tomate et viande de Bœuf) .....	23.-
<b>A la crème de Truffe*</b> .....	25.-
<b>Aux morilles</b> (crème et morilles) .....	29.-

## LES CLASSIQUES DU DA CARLO

<b>Ravioli chasseurs</b> <b>NOUVEAU!</b> (lard croustillant, sauce crème et morilles) .....	28.-
<b>Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles</b> <b>NOUVEAU!</b> .....	28.-
<b>Linguine à la Bottargue et rucola</b> .....	27.-
<b>Ravioli à la crème de truffe*</b> (farcis à la viande) .....	27.-
<b>Paccheri à la Norma</b> (aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic) .....	24.-
<b>Linguine aux Scampis et rucola</b> (sauce sans gluten) .....	26.-
<b>Lasagne al forno</b> .....	24.50
<b>Tagliatelles Al Telefono</b> (crème, mozzarella et basilic) .....	25.-
<b>Tagliatelles Da Carlo</b> (safran, champignons et jambon) .....	26.-
<b>Ravioli Piémontaise</b> (sauce tomate, farcis à la viande) .....	26.-
<b>Tagliatelles aux Morilles</b> .....	29.-
<b>Tagliatelles aux Morilles flambées au Grand Marnier</b> <b>NOUVEAU!</b> .....	30.-

## RISOTTI \*

<b>Risotto aux Bolets et Chanterelles</b> <b>NOUVEAU!</b> .....	28.-
<b>Risotto au parmesan Reggiano</b> .....	22.-
<b>Risotto aux champignons</b> .....	23.-

## GNOCCHI \*

(Base de pomme de terre)

<b>Gorgonzola</b> .....	23.-
<b>Diavola</b> .....	23.-
<b>Bolognese</b> .....	23.-

# LES PIZZAS

Notre chef Pizzaiolo Daniele Maresca vous propose la carte suivante :

<b>Bruschetta</b>	pâte à pizza, huile d'olive et origan .....5.-
<b>Margherita</b>	tomate, mozzarella, basilic .....15.-
<b>Napoletana</b>	tomate, mozzarella, anchois, câpres..... 19.-
<b>Regina</b>	tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic ..... 19.50
<b>Bufalina</b>	tomate « San Marzano »*, Bufala DOP, basilic .....20.-
<b>Siciliana</b>	tomate, mozzarella, jambon, œufs dur .....20.50
<b>Romana</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons .....20.50
<b>Giardiniera</b>	tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes.....21.50
<b>Pulcinella</b>	(pizza repliée) ricotta, salami piquant, mozzarella fumée .....21.50
<b>Orientale</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez, oignons frits .....21.50
<b>Calabrese</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic.....21.50
<b>Capricciosa</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives.....22.-
<b>Pugliese</b>	tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic .....22.-
<b>4 Stagioni</b>	tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts.....22.50
<b>Rustica</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant, oignons frits ....22.50
<b>Calzone</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet .....23.-
<b>Milanaise</b>	mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola.....23.50
<b>4 Fromages</b>	mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan, crème .....23.50
<b>Straciatella</b>	tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan .....24.-
<b>Alessandro</b>	tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry.....24.-
<b>Primavera</b>	tomate, mozzarella, jambon de Parme, parmesan, rucola .....24.50
<b>Della Settimana</b>	<b>NOUVEAU!</b> demandez le programme à votre serveur .....23.50
<b>Terra Mia</b>	<b>NOUVEAU!</b> crème de bollets, bollets, mozzarella fumée, panceta et parmesan .....23.50
<b>La Mortazza</b>	<b>NOUVEAU!</b> Mozzarella fumée, crème de pistache, mortadelle, straciatella et pistaches concassées.....25.50
<b>La Baba</b>	<b>NOUVEAU!</b> bord farci avec ricotta fraîche, au centre garnie de mozzarella, velouté de tomate jaune, tomate confite, bresaola et straciatella .....25.50
<b>La Saporita DOC</b>	<b>NOUVEAU!</b> velouté de tomate jaune, mozzarella fumée, tomates confites olives Taggiasche, provolone del Monaco, Burata et rucola.....25.50
<b>Mini pizza</b>	..... Remise de 5.-
<b>Pizza sans gluten*</b>	..... Supplément de 5.-
<b>Mozzarella sans lactose</b>	..... Supplément de 3.-
<b>Velouté de tomate Dattarino jaune (à la place de la sauce tomate)</b>	..... Supplément de 2.-

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.

## VINS BLANCS

### SUISSE

75 cl

**Saint Saphorin Grand Cru, domaine Chaudet 2018** ..... 46.-

### ITALIE

**Pinot Grigio, DOC, Reguta, 2018 (Veneto)** ..... 46.-

**Karmis Tharros IGT 2018, Contini (Vernaccia-Vermentino)** ..... 47.-

**Pietrabilanca, Puglia, 2017** ..... 59.-

## VINS ROSÉS

### SUISSE

75 cl

**La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée, 2018** ..... 39.50

### ITALIE

**Peperosa, Umbria, 2018** ..... 45.-

**Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2018** ..... 45.-

## CHAMPAGNE ET SPUMANTE

37.5 cl

75 cl

**Drappier Brut, Carte d'Or** ..... 39.- ..... 81.-

**Prosecco DOC, extra dry** ..... 39.-

**Lambrusco, Emilia** ..... 37.-

## LES POTS

50 cl

**Chianti** ..... 19.50

**Rosé de Gamay** ..... 19.50

**Nero d'Avola** ..... 21.-

**Montepulciano** ..... 21.-

**Saint Saphorin Grand Cru, domaine Chaudet** ..... 22.-

## VINS ROUGES

### SUISSE

75 cl

**Saint Saphorin Grand Cru, domaine Chaudet 2018** ..... 46.-

**Pinot Noir, domaine du Daley, 2017** ..... 46.-

**Merlot Riserva «La Pella», Agriloro, 2016** ..... 68.-

**«Sottobosco», Tenimiento dell'ör, Agriloro, 2016** ..... 78.-

**Mersyca Grande Réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2016** ..... 72.-

## VINS ROUGES ITALIENS

### VENETO

75 cl

<b>Corvina «Ca Isidora», 2016</b> .....	39.50
<b>Ripassa, Zenato, 2016</b> .....	65.-
<b>Amarone Seiterre, 2015</b> .....	71.-

### PIEMONTE

<b>Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2018</b> .....	43.-
--	------

### TOSCANE

<b>Achille 100 % sangiovese, 2018 IGT</b> .....	45.-
<b>Verruzo di Monteverro, Toscane 2017</b> .....	54.-
<b>Villa Calcinaia, Casarsa, Merlot, Conti Capponi, 2015</b> .....	68.-
<b>Badia a Passignano, Chianti Classico, 2016</b> .....	72.-
<b>Guidalberto, 2017</b> .....	75.-
<b>Bramasole, Syrah, 2016</b> .....	82.-
<b>Terra di Monteverro IGT 2015</b> .....	85.-
<b>La Serre Nuove dell'ornellaia, 2018</b> .....	86.-
<b>Tignanello, 2017</b> .....	115.-
<b>Ornellaia, 2016</b> .....	210.-
<b>Sassicaia, 2010</b> .....	280.-

### MOLISE

<b>Gironia, Biferno rosso DOC, Riserva, 2011</b> .....	59.-
--	------

### UMBRIA

<b>Rossobastardo, 2017</b> .....	59.-
----------------------------------	------

### LAZIO

<b>Petit Verdot 2018 IGT, Ducato Grazioli</b> .....	51.-
---	------

### PUGLIA

<b>Ripe Alte, Diomede, IGP, 2017</b> .....	42.-
<b>Primitivo Merlot «Zolla», 2018</b> .....	42.-
<b>Nero di Troia, 2016</b> .....	45.-

### SICILIA

<b>Micina nerello IGT, Cantine Cellaro, 2018</b> .....	55.-
--	------

### SARDAIGNE

<b>Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2017</b> .....	48.-
<b>Dieci Cavalli, 2015</b> .....	49.50
<b>Barrua, Punica, 2015</b> .....	69.-

## LA CAVE DES MAGNUMS

	75 cl
Rossobastardo, Umbria, 2016.....	98.-
Barrua, Punica, Sardaigne, 2015.....	132.-
Le Serre Nuove dell Ornellaia, Toscane, 2017 .....	169.-

## APÉRITIFS

	vol	cl	
Martini Rouge et Blanc .....	15 %	4 cl	5.50
Carpano punt e mes .....	16 %	4 cl	5.50
Cynar .....	16.5 %	4 cl	5.50
Suze .....	20 %	4 cl	5.50
Porto .....	20 %	4 cl	5.50
Campari Bitter .....	23 %	4 cl	5.50
Campari Soda .....	10 %	4 cl	5.50
Ricard .....	45 %	4 cl	5.50
St-Pellegrino Bitter .....	Sans Alcool	10 cl	5.-
Kir au Vin Blanc .....	15 %	10 cl	6.-

## BIÈRES

	vol	cl	
Moretti .....	5 %	30 cl	6.-
Heineken .....	5 %	33 cl	6.-
Nastro Azzuro .....	5.2 %	33 cl	6.-
Calanda .....	Sans Alcool	30 cl	5.-
Leffe .....	6.6 %	33 cl	6.-
Erdinger (Bière Blanche) .....	5 %	30 cl	6.-

## EAU DE VIE

	vol	cl	
Cognac, Calvados .....	40 %	4 cl	7.50
Armagnac, Cointreau, Grand Marnier .....	40 %	4 cl	9.50
Sambucca .....	42 %	4 cl	8.-
Amaretto Saronò .....	28 %	4 cl	8.-
Amaro Averna .....	32 %	4 cl	8.-
Amaro Ramazzotti .....	30 %	4 cl	8.-
Limoncello .....	32 %	4 cl	7.-
Arancino .....	32 %	4 cl	8.50
Williamine, Abricotine MORAND .....	43 %	4 cl	8.-
Gin, Vodka .....	37.5 %	4 cl	7.50
Scotch Whisky JB .....	40 %	4 cl	8.-
Scotch Whisky JACK DANIELS .....	40 %	4 cl	10.-
Grappa Blanche Beltion .....	40 %	4 cl	7.50
Grappa Blanche di Brunello ou barriquée .....	40 %	4 cl	11.-

## MINÉRALES

	cl	
St-Pellegrino, Acqua Panna, Henniez Verte .....	50 cl .....	5.20
Perrier, Fanta, 7 Up, Rivella, Coca, Thé froid (bouteilles) .....	33 cl .....	5.-
Jus de pomme, Sinalco .....	33 cl .....	5.-
Schweppes .....	20 cl .....	4.80
Granini Orange.....	30 cl .....	5.-
Nectar de fruits (ananas, tomate, abricot, framboise).....	33 cl .....	6.50

## CAFÉ / THÉ

Café, Espresso, Ristretto.....	3.70
Café Hag, Espresso Macchiato.....	3.90
Café latté.....	4.30
Cappucino.....	4.50
Thé, Infusions .....	3.90

## DESSERTS

Mousse au chocolat .....	9.-
Tiramisu .....	9.-
Coupe d'ananas frais et feuille de menthe <b>NOUVEAU!</b> .....	9.-
Pizza Bounty* <b>NOUVEAU!</b> (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 espresso et chantilly*).....	8.-
Cassata Napolitaine* (Supplément 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).....	12.50
Passion Campari (2 boules de sorbet passion et Campari Bitter).....	12.50
Citron Limoncello* (Coupe de glace Limoncello et alcool Limoncello).....	8.-

## GLACES ARTISANALES « L'ARTISAN GLACÉ »

vanille – chocolat – caramel beurre salé – stracciatella – noisette – fraise – pistache – moka  
citron – abricot – passion – amaretto – cannelle

La boule .....	5.-
Supplément crème chantilly* .....	1.50

## SUGGESTIONS DE SAISONS

Vous retrouverez nos suggestions de saisons au travers de la carte grâce au symbole **NOUVEAU!**  
Nous restons à votre disposition pour toute question ou pour vous conseillers.

## 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

<b>Bœuf, Veau</b>	Suisse
<b>Poulet</b>	France et Hongrie
<b>Jambon à Pizza</b>	Jambon d'épaule d'origine Italienne sans gluten
<b>Sole</b>	Atlantique
<b>Gambas</b>	Vietnam
<b>Crevettes cocktail</b>	Atlantiques nord
<b>Vongole</b>	Italie
<b>Scampies</b>	Grande-Bretagne

## TAILLE DES PORTIONS ET PROPOSITION ENFANT

Pour les pâtes, risotto et gnocchi, les portions normales sont de 150 g de féculent.  
Pour les petits appétits nous proposons des petites portions à 80 g 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.

Rue Caroline 2 - 1003 Lausanne - [www.da-carlo.com](http://www.da-carlo.com)

**ÉGALEMENT À L'EMPORTER: 021 323 75 75**