**Nos entrées**

Salade de chèvre rôtie au miel 

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

**Entrèe 18.- Plat 25.-**

Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala

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

**Entrèe 17.- Plat 24.-**

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

**Entrée 13.-**

Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala

**Entrèe 16.- Plat 23.-**

Cocktail de crevettes et sauce calypso \*

**Entrèe 16.- Plat 23.-**

Assiette de Jambon de parme,

*affiné 24 mois*

**Entrèe 18.- Plat 28.-**

Vitello tonnato, sauce à l’ancienne \*

**Entrèe 18.- Plat 28.-**

Carpaccio de Bœuf

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

**Entrèe 18.- Plat 28.-**

Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique

*(Servie tiède)*

**Entrèe 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 légumes froids*

**39.5**

Gambas sautées à la Provencale

*Riz blanc et légumes froids*

**34.5**

Carpaccio de thon 

*Câpres, basilic et frites (\*)*

**29.00**

**Les viandes**

Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan

*Rucola, tomates fraîches et épinards*

**40.-**

Filet de Bœufaux 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 »,

*une garniture au choix*

**26.-**

Salade Emiliana

*(Émincé de Volaille, pecorino, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade, oignons frits)*

**25.-**

**Notre choix de garnitures**

***Toute garniture supplémentaire est facturée 4.-***

Pâte nature de votre choix

\* Frites

Epinards aux échalotes

Assiette froide de légumes *(Aubergines, courgette, rucola, tomates cherry)*

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, 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

*(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**

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**

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**

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, 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**

Terra mia  **

*crème de bollets, bollets, mozzarella fumée, panceta et parmesan*

**23.5**

La Diavola  **

*tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons*

**24.5**

La Saporita DOC **

*velouté de tomate jaune, mozzarella fumée,tomates confites olives Taggiasche, provolone del Monaco, Burata et rucola*

**25.5**

**Desserts**

Mousse au chocolat

**9.-**

Tiramisu

**9.-**

Coupe de fraises

**9.-**

Panna cotta aux fruits rouges 

**9.-**

Pizza au Nutella \*

**12.-**

Pizza au Nutella « XXL »\*

**20.-**

Café gourmand

*(Assortiment de desserts\* accompagnés d’un café)*

**10.-**

**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 expresso et chantilly\*)*

**8.-**

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**