**Nos plats du jours du**

**Mardi 4 mai**

**au Vendredi 7 mai**

***(Disponible de 11h30 à 14h00)***

***021 323 75 75***

**Mardi 4 mai**

Rigatoni à la Putanesca

**18.00**

**Mercredi 5 mai**

Scaloppines au citron et tagliatelles

**22.00**

**Jeudi 6 mai**

Paillard de Veau et frites

**22.00**

**Vendredi 7 mai**

Saltimboca de Veau et risotto au parmesan

**22.00**

**Sugestions 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 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**

Bœuf, Veau : *Suisse*

Poulet : *France et Hongrie*

Jambon à pizza : *Jambon d’épaule d’origine Italienne sans gluten*

Gambas : *Vietnam*

Crevettes cocktail : *Atlantiques nord*

Vongole : *Italie*

Scampies : *Grande-Bretagne*

**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

**Entrées froides**

**Entrée Plat**

Salade de chèvre rôtie au miel  18.-25.-

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

Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala 17.- 24.-

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

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 36 mois*  18.- 28.-

Carpaccio de Bœuf 18.- 28.-

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

Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique 17.- 25.-

*(Servie tiède)*

Salade de crudités *petite :* 9.- *moyenne :* 11.- *grande :* 14.-

*(salade, tomates cherry, mais et carotte)*

**Les Poissons et crustacés**

Poulpe grillé 

*Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l’huile d’olives* 39.5

Gambas sautées, sauce crème et Safran34.5

*Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l’huile d’olives et riz blanc*

**Les viandes**

**Petite Normal**

Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan 40.-

*Rucola, tomates fraîches et épinards*

Filet de Bœufaux morilles, 200 grs, 46.-

*Une garniture au choix*

Scaloppine au citron, *une garniture au choix* 30.- 38.-

Scaloppa Milanaise, *une garniture au choix* 31.- 39.-

*(Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)*

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

*Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l’huile d’olives*

Salade Emiliana 25.-

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

**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

**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.-

**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 *(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.-

Tagliatelles Al telefono *(crème, mozzarella, et basilic)* 25.-

Tagliatelles Da Carlo *(safran, champignons et jambon)* 26.-

Ravioli Piémontaise *(farcis à la viande) et sauce tomate* 26.-

Tagliatelle aux morilles 29.-

Tagliatelle aux morilles flambées au Grand Marnier  30.-

**\* Risotti**

Aux parmesan Reggiano 22.- Aux Champignons 23.-

**\* Gnocchi**

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

**Les Pizzas**

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

Velouté de tomate Dattarino jaune (à la place de la sauce tomate)*:+ 2 frs*

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, velouté de tomate jaune, tomate confite, bresaola et straciatella* 25.5

La Saporita DOC *velouté de tomate jaune, mozzarella fumée,tomates confites*

*olives* *Taggiasche, provolone del Monaco, 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***

**Desserts**

Mousse au chocolat 9.-

Tiramisu 9.-

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 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 »**

VANILLE - CHOCOLAT – CARAMEL AU BERRE SALE

STRACCIATELLA - NOISETTE - FRAISE - PISTACHE

MOKA - CITRON – ABRICOT - PASSION – AMARETTO – CANNELLE

La boule : 5.- frs

Supplément crème chantilly : 1.5 frs

**Vins blancs**

*btle de 75 cl*

Italie

**Pinot Grigio, DOC, Reguta, 2019 (Veneto) 46**

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

---------------------

**Vins rosés**

Suisse

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée, 2018 39.5

Italie

Peperosa, Umbria, 2018 45

Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2019 45

---------------------

**Champagne et spumante**

Drappier brut, carte d’Or 39.-frs (37.5cl) 81

Prosecco DOC, extra dry 39

Lambrusco, Emilia 37

---------------------

**Les pots (50cl.)**

Chianti 19.5

Rosé de Gamay 19.5

Nero d’Avola 21

Montepulciano 21

---------------------

**Vins rouges**

Suisse

Pinot noir, domaine du Daley, 2018 46

**«Sottobosco », tenimiento dell’ör, Agriloro, 2016 78**

Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2017 72

**Vins rouges Italiens**

Veneto *btle de 75 cl*

Corvina « Ca Isidora », 2017 39.5

Piemonte

Barbera d’Asti, Fiore, DOC 2019 43

Toscane

Achille, 100% sangiovese, 2019 IGT 45

Verruzo di Monteverro, Toscane 2017 54

Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2015 68

Badia a Passignano, chianti classico, 2016 72

Guidalberto, 2017 75

Bramasole, Syrah, 2016 82

Terra di Monteverro IGT 2015 85

Le Serre Nuove dell ornellaia, 2018 86

Ornellaia, 2016 210

Sassicaia 2010 280

Umbria

Rossobastardo, 2017 49.5

Lazio

Petit Verdot 2018 IGT, Ducato Grazioli 51

Puglia

Primitivo merlot “Zolla”, 2018 42

Nero di Troia 2017 45

Sicilia

Micina nerello IGT, cantine Cellaro, 2018 55

Sardaigne

Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2018 48

Dieci Cavalli, 2015 49.5

**Barrua, Punica, 2016 69**

**La cave des magnums**

Rossobastardo, umbria 2016 98

Barrua, Punica, sardaigne, 2015 132

Le Serre Nuove dell ornellaia, Toscane 2017 169

**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

Leffe 6.6 % vol 33 cl 6.00

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 sarono 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