

# Nos entrées

Soupe à la courge et croutons

NOUVEAUTÉ

**Entrée 13.-**

Salade de chèvre rôti au miel

NOUVEAUTÉ

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

**Entrée 18.-      Plat 25.-**

Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala

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

**Entrée 17.-      Plat 24.-**

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

**Entrée 13.-**

Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala

**Entrée 16.-      Plat 23.-**

Cocktail de crevettes et sauce calypso \*

**Entrée 16.-      Plat 23.-**

Assiette de Jambon de parme,

*affiné 24 mois*

**Entrée 18.-      Plat 28.-**

Vitello tonnato, sauce à l'ancienne \*

**Entrée 18.-      Plat 28.-**

Carpaccio de Bœuf

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

**Entrée 18.-      Plat 28.-**

Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique

*(Servie tiède)*

**Entrée 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 poêlée de légumes*

**39.5**

Gambas sautées à la Provencale

*Riz blanc et poêlée de légumes*

**34.5**

## Les viandes

Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan

*Rucola, tomates fraîches et épinards*

**40.-**

Filet de Bœuf aux 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 »,

*et poêlée de légumes*

**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

## 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 et basilic)*

**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.-



**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, basilica*

**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, crème*

23.5



### Alessandro

*tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry*

24.-



### Primavera

*tomate, mozzarella, jambon de Parme, parmesan, rucola*

24.5



### La Diavola

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

**24.5**

### La Saporita DOC

*Tomate, mozzarella fumée, tomates confites olives Taggiasche, Burata et rucola*

**25.5**

### Ghiottona

*crème de parmesan, mozza fumée, friarielli, porchetta d'aricia,*

**24.0**

### La Sud

*mozzarella, Nduja calabre, friarielli, guanciale, tomates cherry*

**24.0**

### L'ariccia

*mozza fumée, oignons rouges caramélisés, porchetta d'ariccia,*

**24.0**

## Desserts

Mousse au chocolat


**9.-**

Tiramisu

**9.-**

Coupe d'ananas frais et menthe

**9.-**

Panna cotta aux fruits rouges 

**9.-**

Pizza au Nutella \*

**12.-**

Pizza au Nutella « XXL »\*

**20.-**

# Desserts glacés

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**