**Nos plats du jours du Mardi 5 avril**

**au Vendredi 8 avril**

***(Disponible de 11h30 à 14h00)***

**Mardi 5 avril**

Entrecôte de Bœuf, sauce Pizzaïola, risoto et brocolis **25.00**

Piccata de poulet, spaghetti napolitaine et salade mêlée **22.00**

Pizza du jour (tomates, mozzarella et salami piquant) **18.50**

**Mercredi 6 avril**

Entrecôte de Bœuf, sauce Pizzaïola, tagliatelles et brocolis **25.00**

Assiette de roastbeef, gratin dauphinois et salade mêlée **22.00**

Pizza du jour (tomates, mozza, rucola et tomates cherry) **18.50**

**Jeudi 7 avril**

Entrecôte de Bœuf, sauce Pizzaïola, tagliatelles et brocolis **25.00**

Involtini de poulet au lard et bolets, fusilli et salade mêlée **22.00**

Pizza du jour (tomate, mozzarella, aubergines et basilic) **18.50**

**Vendredi 8 avril**

Entrecôte de Bœuf, sauce Pizzaïola, tagliatelles et brocolis **25.00**

Poisson du jour, riz blanc et poêlée de légumes **22.00**

Pizza du jour (tomate, mozzarella, olives et anchois) **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**

**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**

**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  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 24 mois*  18.- 28.-

Vitello tonnato, sauce à l’ancienne \* 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

*Riz blanc et poêlée de légumes* 39.5

Gambas sautées à la provençale

*Riz blanc et poêlée de légumes* 34.5

**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)*

Foie de veau à la Vénitienne, *une garniture au choix* 30.- 38.-

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

*et poêlée de légumes*

Salade Emiliana 25.-

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

**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

**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.-

**Les Pizzas**

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

Margherita *tomate, mozzarella, basilic*  15.-

Marinara *tomate, aïl, 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, guanciale, tomattes 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***

**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 \* *(Suppléments alcool Maraschino + 3.-)* 9.-

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**

Suisse *btle de 70 cl*

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet 48

*btle de 75 cl*

Italie

Pinot Grigio, DOC, Reguta, 2020 (Veneto) 48

Karmis Tharros IGT 2020, Contini, (Vernaccia-Vermentino) 49

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

**Vins rosés**

Suisse

La Folie des Grandes Terres, cuvée rosée, 2019 41

Italie

Peperosa, Umbria, 2020 46

Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2020 46

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

**Spumante**

Prosecco DOC, extra dry 39

Lambrusco, Emilia 37

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

**Les pots (50cl.)**

Chianti 20

Rosé de Gamay 21

Nero d’Avola 22

Montepulciano 22

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet 24

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

**Vins rouges**

Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet 48

Pinot noir, domaine du Daley, 2019 48

Merlot riserva « La Pella », Agriloro, 2016 77

«Sottobosco », tenimiento dell’ör, Agriloro, 2017 79

Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2018 76

**Vins rouges Italiens**

Veneto *btle de 75 cl*

Corvina « Ca Isidora », 2018 42

Ripassa, Zenato, 2017 67

Amarone M. La Parte, Piccoli, 2013 92

Piemonte

Barbera d’Asti, Fiore, DOC 2019 45

Vespolina, Il Chiosso, 2019 59.5

Gatinara, DOCG 2015 80

Barbaresco DOCG, La Bioca 2018 85

Toscane

Achille, 100% sangiovese, 2020 IGT 46

Verruzo di Monteverro, Toscane 2019 55

Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2015 69

Chioccioli, Chianti classico DOCG, 2016 65

Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2018 82

Guidalberto, 2017 78

Brunello di Montalcino DOCG, Molino St Antimo 2016 80

Il Borro, 2017 85

Bramasole, Syrah, 2017 85

Terra di Monteverro IGT 2016 87

Le Serre Nuove dell ornellaia, 2019 90

Tignanello, 2018 165

Sassicaia 2014/2016 280

Emilie-Romagne

Ubi Maior IGT, Tenuta Pedetzana, 2010 90

Umbria

Rossobastardo, 2018 51

Lazio

Petit Verdot 2020 IGT, Ducato Grazioli 53

Puglia

Primitivo merlot “Zolla”, 2018 42

Nero di Troia 2019 46

Podere 29, Primitivo IGT, 2018 55

Calabre

Terre Nobili, Alaries, 2019 51

Brutio IGT, Barone di Bolaro, 2018 79

Sicilia

Micina nerello IGT, cantine Cellaro, 2019 56

Sardaigne

Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2019 49

Dieci Cavalli, 2015 51

Barrua, Punica, 2017 69

**La cave des magnums**

Rossobastardo, umbria 2018 99

Barrua, Punica, sardaigne, 2016 136

Le Serre Nuove dell ornellaia, Toscane 2017 175

**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

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 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

Soda artisanale italien 33 cl 6.50

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

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