

**Plat de la semaine 29.50 Chf**  
**Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de Paris,**  
**Frites et épinards aux échalottes**

**Nos plats du jour du lundi 22 juillet au vendredi 26 juillet**

*(Disponible de 11h30 à 14h00)*

**Lundi 22 juillet**

Involtini de Veau, risotto et salade mêlée	<b>22.50</b>
Orecchiette à la Putanesca; salade mêlée	<b>19.50</b>
Pizza du jour et salade mêlée	<b>19.50</b>

**Mardi 23 juillet**

Salade de saison (bresaola, pignons, melon, et parmesan)	<b>22.50</b>
Linguine au saumon et crevettes; salade mêlée	<b>19.50</b>
Pizza du jour et salade mêlée	<b>19.50</b>

**Mercredi 24 juillet**

Salade César	<b>22.50</b>
Paccheri aux calamars; salade mêlée	<b>19.50</b>
Pizza du jour et salade mêlée	<b>19.50</b>

**Jeudi 25 juillet**

Médailon de Veau grillé, spaghetti diavola et salade mêlée	<b>22.50</b>
Tagliatelles au poulet et champignons ; salade mêlée	<b>19.50</b>
Pizza du jour et salade mêlée	<b>19.50</b>

**Vendredi 26 juillet**

Poisson du jour, riz blanc et légumes	<b>22.50</b>
Orecchiette cime di rape, salade mêlée	<b>19.50</b>
Pizza du jour et salade mêlée	<b>19.50</b>

**Nos vins servis au verre cette semaine**

**Rouge (le dl.) :**

Montepulciano	<b>5.-</b>	Sangiovese, IGT	<b>6.5</b>
Saint Saphorin grand cru	<b>7.5</b>	Rossobastardo, Umbria	<b>8.-</b>
Poggio dei Lecci, Toscane	<b>9.-</b>		

**Blanc (le dl.) :**

Chardonnay	<b>5.-</b>	Epesses Grand cru	<b>7.5</b>
Falanghina sanpaolo IGP	<b>8.-</b>	Moscato d'asti	<b>7.0</b>

**Rosé (le dl.) :**

Rosé de gamay	<b>5.-</b>	Cuvée vieille vigne, D. Daley	<b>7.-</b>
Anemone, Alghero, DOC	<b>6.5</b>	Prunelle, Vallombrosa	<b>7.5</b>

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
 « Fait Maison ».

## Suggestions 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 conseiller

## Informations sur la situation énergétique

Chères clientes, Chers clients,

Afin de faire face à l'augmentation de nos charges en générale, nous sommes dans l'obligation de facturer certaines prestations qui, jusqu'à présent, étaient gratuites.

**Une carafe d'eau = supplément de 1 frs.- par carafe**

Merci d'avance de votre compréhension et de votre bienveillance

## Obtention du 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 :	<i>Suisse</i>
Poulet :	<i>France et Hongrie</i>
Jambon à pizza :	<i>Jambon d'épaule d'origine Italienne sans gluten</i>
Gambas :	<i>Vietnam</i>
Crevettes cocktail :	<i>Atlantique nord</i>
Vongole :	<i>Italie</i>
Scampi :	<i>Grande-Bretagne</i>

## 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



« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

## Entrées

	Entrée	Plat
Salade océane ( <i>Saumon fumé, gambas, melon</i> ) 	20.-	31.-
Salade de poulpe à l'huile d'olive et rucola 	18.-	27.-
Aubergines à la parmesane (10 min d'attente environ !)	19.-	26
Salade de chèvre rôti au miel (vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)	18.-	27.-
Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala (Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)	18.-	27.-
Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	13.5	
Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala	17.-	24.-
Cocktail de crevettes et sauce calypso *	18.-	27.-
Vitello tonnato, sauce à l'ancienne *	19.-	29.-
Carpaccio de Bœuf Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	19.-	29.-
Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique (Servie tiède)	19.-	29.-
Salade de crudités      petite : 9.-   moyenne : 11.-   grande : 14.- (salade, tomates cherry, mais et carotte)		

## Les Poissons et crustacés

Carpaccio de thon, légumes froids grillés à l'huile d'olive 	29.50
Poulpe grillé Riz blanc et poêlée de légumes	42.-
Gambas sautées au lait de coco, curry et gingembre 	39.-
Riz blanc et poêlée de légumes	

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

## Les viandes

	Petite	Normal
Assiette froide de roastbeef, sauce tartare (*) et frites 		29.50
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan Rucola, tomates fraîches et épinards		46.-
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs, Une garniture au choix		49.5
Scaloppine au citron, une garniture au choix	31.-	39.5
Scaloppa Milanaise, une garniture au choix (Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)	33.-	43.-
Foie de veau à la Vénitienne, une garniture au choix	32.-	41.-
Suprême de volaille, beurre « café de Paris », et poêlée de légumes		30.-
Salade Emiliana (Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)		29.-

## Notre choix de garnitures

*Toute garniture supplémentaire est facturée 5.- CHF*

Pâte nature de votre choix

Frites\*

Brocoli aux échalotes

Epinards aux échalotes

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

Riz blanc

Risotto au Parmesan

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison ».

## 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)	18.5
Arrabbiata (tomate, piment et ail)	20.5
Pesto(*) (huile d'olive, ail, basilic et pignon)	23.-
Carbonara (sans crème, avec œuf cru, pancetta et veau)	26.-
Au Gorgonzola (crème et Gorgonzola)	26.5
Au Saumon (crème et saumon fumé*)	26.5
Vongole (palourdes, selon arrivage)	27.5

## Les autres sauces

Diavola (crème et tomate)	20.5
Bolognese (tomate et viande de Bœuf)	25.-
A la crème de Truffe *	26.5
Aux morilles (crème et Morilles)	29.5

## Les classiques du Da Carlo

Primavera (mozzarella, tomates fraîches, basilic et ail) 	25.-
Paccheri à la Buratta, pancetta et pistache 	28.5
Linguine à la Bottargue et rucola (suppléments Bottargue + 5.-)	29.5
Ravioli (farcis à la viande), à la crème de truffe *	29.5
Paccheri à la Norma (aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)	26.5
Linguine aux Scampis et rucola (sauce sans Gluten)	28.5
Lasagne al forno	26.-
Tagliatelles Al telefono (crème, mozzarella, tomates cherry et basilic)	26.5
Tagliatelles Da Carlo (safran, champignons et jambon)	28.5
Ravioli Piémontaise (farcis à la viande) et sauce tomate	28.-
Tagliatelle aux morilles, flambées au grand marnier	35.-
<i>(Disponible le lundi soir, mardi soir et mercredi soir)</i>	

## \* Risotti

Risotto à l'encre de seiche et au poulpe 	26.5
Aux parmesan Reggiano 23.5	Aux Champignons 25.-
Risotto au parmesan flambées au grand marnier	29.-
<i>(Disponible le lundi soir, mardi soir et mercredi soir)</i>	

## \* Gnocchi

Gorgonzola 24.-	Diavola 24.-
-----------------	--------------

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

## La Pizza

Notre chef Pizzaiolo **Antonio MASELLA** vous propose la carte suivante :

<b>Bruschette nature</b>	pâte à pizza, huile d'olive et origan	½ pizza 4.0	1 pizza 8.0
<b>Bruschette tomate</b>	pâte à pizza, sauce tomate et origan		10.0
<b>Margherita</b>	tomate, mozzarella, basilic		16.5
<b>Marinara</b>	tomate, ail, huile d'olive et origan		16.5
<b>Napoletana</b>	tomate, mozzarella, anchois, câpres		19.9
<b>Regina</b>	tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic		19.9
<b>Bufalina</b>	tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic		20.9
<b>Siciliana</b>	tomate, mozzarella, jambon, œufs dur		22.5
<b>Romana</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons		22.5
<b>Giardiniera</b>	tomate, mozzarella, assortiment de légumes		23.5
<b>Pulcinella</b>	(pizza repliée) ricotta, salami piquant, mozzarella fumée		23.5
<b>Orientale</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,		23.5
<b>Calabrese</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic		23.5
<b>Capricciosa</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives		24.5
<b>Pugliese</b>	tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic		24.5
<b>4 Stagioni</b>	tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts		24.5
<b>Rustica</b>	tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,		24.5
<b>Calzone</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet		25.-
<b>Milanaise</b>	mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola		25.5
<b>4 Fromages</b>	mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan		25.5
<b>Straciatella</b>	tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan		26.-
<b>Alessandro</b>	tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry		26.-
<b>Baba DOC</b>	bord farci avec ricotta fraîche, tomate confite et burata		26.-
<b>La Sud</b>	mozzarella, Nduja calabre, friarielli, guanciale, tomates cherry		26.-
<b>Diavola</b>	tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons		26.-
<b>Valtelina</b>	tomate, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola		26.-
<b>Saporita DOC</b>	tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola		26.-
<b>Baciata</b> 	Mortadella, burrata, crème de pistache		25.-
<b>Ghiottona</b> 	crème de parmesan, mozza fumée, cime di rapa, prochetta		25.-
<b>Burratina</b> 	Crème de cima di rapa, burrata et tomates séchées		25.-
<b>Tarantella</b> 	tomate, mozzarella, burrata fumée et capocollo		25.5
<b>Foccacia de l'été</b> 	(pâte à pizza nature garnie des ingrédients suivants)		
<b>Fresca</b>	rucola, burrata fumée et bresaola		24.-
<b>Bella vita</b>	capocollo, tomates séchées, straciatella		25.-

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

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

## Desserts

Coupe de fraise <b>NOUVEAUTÉ</b>	10.-
Crème brûlée « de la Nonna »	9.5
Mousse au chocolat	10.-
Tiramisu	10.5
Panna cotta aux fruits rouges	10.-
Pizza au Nutella *	15.-
Pizza au Nutella « XXL »*	22.-

## Desserts glacés

Tartufo aux noisettes *	9.-
Tartufo au citron *	9.-
Cassata aux fruits confits * ( <i>Suppléments alcool Maraschino + 3.-</i> )	10.-
Citron limoncello * ( <i>coupe de glace limoncello et alcool limoncello</i> )	13.5

## Coupes de sorbets avec alcools

Colonel ( <i>2 boules de sorbet citron et vodka</i> )	13.5
Passion campari ( <i>2 boules de sorbet passion et campari bitter</i> )	13.5

### Glaces artisanales « l'artisan glacé »

VANILLE - CHOCOLAT – CAMEL AU BEURRE SALE

STRACCIATELLA - NOISETTE - FRAISE - PISTACHE

MOKA - CITRON – ABRICOT - PASSION

La boule : 5.- frs

Supplément crème chantilly : 1.5 frs

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

## CARTE DES BOISSONS

### Vins blancs

	<i>btle de 70 cl</i>
<u>Suisse</u>	
Grand Cru d'Epesses, Domaine de la Mouniaz, 2022	49
<u>Italie</u>	
Falanghina, Campania, IGP 2022	50
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2022	53
Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2022	52
Renzo, Pecorino, San Lazzaro, Marche, IGT 2020	59
Palmento Costenza, Etna DOC, Sicile, 2019	61

---

### Vins rosés

<u>Suisse</u>	
Cuvée rosée vieille vigne, domaine du Daley, 2020	46
<u>Italie</u>	
Campo delle rosé, DOP	45
Peperosa, Umbria, 2022	49
Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2021	49

---

### Spumante

Prosecco DOCG,	48
Moscato d'asti	49
Lambrusco, Emilia	39

---

### Les pots (50cl.)

Rosé de Gamay	23
Montepulciano	24
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet	27
Amarone della Valpolicella, DOCG 2018	51

---

### Vins rouges

<u>Suisse</u>	
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2022	51
Pinot noir, domaine du Daley, 2022	51
Merlot riserva, tenimiento dell'ör, Agriloro, 2019	79
Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2019	83
«Sottobosco », tenimiento dell'ör, Agriloro, 2020	85

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« *Fait Maison* ».

## Vins rouges Italiens

	<i>btle de 75 cl</i>
<u>Veneto</u>	
Corvina « Ca Isidora », 2020	49
Coeso 2019	49
Ripasso la quena, 2021	65
Ripassa, Zenato, 2019	71
Amarone della Valpolicella, DOCG 2018	85
<u>Piemonte</u>	
Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2022	52
Barolo, Parej 2018 DOCG, Icardi	94
<u>Toscane</u>	
Achille, 100% sangiovese, 2022 IGT	52
Rosso Toscana IGT Tenuta Caparzo, 2021/2022	52
Poggio dei Lecci, Toscane, 2022 IGT	58
Verruzo di Monteverro, Bolgheri, Toscane 2021	61
Il Bruciato, Tenuta Antinori, 2021	71
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019	75
Brunello di Montalcino, tenuta Buon Tempo, 2018	82
Guidalberto, 2021	87
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2020	90
Il Borro, 2020	90
Terra di Monteverro IGT 2019	92
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2021	100
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2021	107
Tignanello, 2020	172
Sassicaia 2018	360
<u>Umbria</u>	
Rossobastardo, 2021	52
<u>Molise</u>	
Gironia, biferno rosso DOC, riserva, 2015	70
<u>Lazio</u>	
Petit Verdot 2021 IGT, Ducato Grazioli	58
<u>Puglia</u>	
Negroamaro, IGT, Puglia, 2022	45
Primitivo merlot "Zolla", 2022	49
Nero di Troia 2021	53
<u>Calabre</u>	
Terre Nobili, Alaries, 2021/2022	53
<u>Sardaigne</u>	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2022	54
Dieci Cavalli, 2020	56
Barrua, Punica, 2019 / 2020	81

### La cave des magnums

Rossobastardo, umbria 2020	110
Barrua, Punica, 2019	159
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019	198
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2020	215

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison ».

## Apéritifs

Spritz Aperol		25cl	14.0
Spritz Limoncello		25cl	14.0
Negroni		10cl	11.0
Martini rouge et blanc	15% vol	4 cl	7.0
Carpano punt e mes	16% vol	4 cl	7.0
Cynar	16.5% vol	4 cl	7.0
Suze	20% vol	4 cl	7.0
Porto	20% vol	4 cl	7.0
Campari bitter	23% vol	4 cl	7.0
Campari soda	10% vol	4 cl	6.0
Ricard	45% vol	4 cl	7.0
St-pellegrino bitter		10 cl	6.0
Kir au vin blanc	15% vol	10 cl	7.5

## Bières

Moretti	5% vol	30 cl	6.50
Calanda	sans alcool	30 cl	5.50
Bière blanche Erdinger	5% vol	33 cl	6.50

## Eau de vie

Cognac, calvados	40% vol	4 cl	10.0
Armagnac, cointreau, grand marnier	40% vol	4 cl	10.0
Sambucca	42% vol	4 cl	9.0
Amaretto saronno	28% vol	4 cl	9.0
Amaro averna	32% vol	4 cl	9.0
Amaro ramazzoti	30% vol	4 cl	9.0
Limoncello	32% vol	4 cl	8.0
Arancino	32% vol	4 cl	9.0
Williamine ou abricotine MORAND	43% vol	4 cl	9.0
Gin, vodka	37.5% vol	4 cl	9.0
Scotch whisky JB	40% vol	4 cl	9.0
Scotch whisky J.W Black label	40% vol	4 cl	11.0
Grappa blanche Beltion	40% vol	4 cl	8.50
Grappa blanche di brunello ou barriquée	40% vol	4 cl	12.0

## Minérales :

St-pellegrino, Acqua panna, heinniez verte	50 cl	5.70
Perrier, fanta, 7 up, rivella, coca, thé froid (bouteilles)	33 cl	5.70
Jus de pomme, sinalco	33 cl	5.70
Schweppes	20 cl	5.20
Nectar de fruits (orange, tomate, abricot, )	33 cl	7.00

## Café / thé :

Café, espresso, ristretto, thé, infusions		4.10
Café Hag, Espresso Macchiato		4.10
Café latté		4.70
Cappucino		5.00
Thé, infusions		5.00

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison ».

*« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».*