

Nos plats du jour du lundi 10 au vendredi 14 février 2025

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Lundi 10 février

Entrecôte de Bœuf (160grs), sauce Pizzaiolo, pâtes et brocolis	29.80
Involtini de Veau, risotto et salade mêlée	23.00
Spaghetti al Poveri; salade mêlée	19.80
Pizza du jour (<i>rucola et bufala</i>) et salade mêlée	19.80

Mardi 11 février

Entrecôte de Bœuf (160grs), sauce Pizzaiolo, pâtes et brocolis	29.80
Piccata de Veau, spaghetti napolitaine et salade mêlée	23.00
Penne aux champignons, crème et épinards ; salade mêlée	19.80
Pizza du jour (<i>poivrons et olives</i>) et salade mêlée	19.80

Mercredi 12 février

Entrecôte de Bœuf (160grs), sauce Pizzaiolo, pâtes et brocolis	29.80
Osso Bucco de Veau, risotto et salade mêlée	23.00
Gnocchi aux poireaux et gambas ; salade mêlée	19.80
Pizza du jour (<i>salami piquant et artichauts</i>) et salade mêlée	19.80

Jeudi 13 février

Entrecôte de Bœuf (160grs), sauce Pizzaiolo, pâtes et brocolis	29.80
Bœuf Bourguignon, purée de pommes de terre et salade mêlée	23.00
Paccheri aux aubergines, moules et bufala; salade mêlée	19.80
Pizza du jour (<i>champignons et olives</i>) et salade mêlée	19.80

Vendredi 14 février

Entrecôte de Bœuf (160grs), sauce Pizzaiolo, pâtes et brocolis	29.80
Poisson du jour, riz blanc et légumes	23.00
Linguine à la crème de burrata et aubergines, salade mêlée	19.80
Pizza du jour (<i>thon et capres</i>) et salade mêlée	19.80

Nos vins servis au verre cette semaine

Rouge (le dl.) :

Montepulciano	5.-	Primitivo merlot "Zolla"	7.5
Saint Saphorin grand cru	8.-	Rossobastardo, Umbria	8.-
Poggio dei Lecci, Toscane	9.-		

Blanc (le dl.) :

Chardonnay	5.-	Falanghina sanpaolo IGP	8.-
Epresses Grand cru	8.5		

Rosé (le dl.) :

Campo del rosé	6.5	Cuvée vieille vigne, D. Daley	7.5
----------------	-----	-------------------------------	-----

« 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
Soupe à la courge et croutons 	13.-	
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

Poulpe grillé Riz blanc et poêlée de légumes		42.-
Gambas sautées à la crème et safran 		41.-
Sole meunière (400/500 grs, origine Atlantique et selon arrivage) 		55.-
Une garniture au choix		

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

Les viandes

	Petite	Normal
Scaloppine de Veau aux morilles,  <i>Tagliatelles maison</i>	35.-	45.-
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan <i>Rucola, tomates fraîches et épinards</i>		46.-
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs, <i>Une garniture au choix</i>		49.5
Scaloppine au citron, <i>une garniture au choix</i>	31.-	39.5
Scaloppa Milanaise, <i>une garniture au choix</i> <i>(Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)</i>	33.-	43.-
Foie de veau à la Vénitienne, <i>une garniture au choix</i>	32.-	41.-
Suprême de volaille, beurre « café de Paris », <i>et poêlée de légumes</i>		30.-
Salade Emiliana <i>(Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)</i>		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 « façon Da Carlo »	26.-
Au Gorgonzola (crème et Gorgonzola)	26.5
Au Saumon (crème et saumon fumé)	26.5
Vongole (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

Ravioli au saumon, sauce crème et citron 	29.-
Penne à la courge, lard, pignons, crème d'ail et sauge 	25.5
Paccheri à la Buratta, pancetta et pistache 	28.5
Orechiette contadina, (brocolis, pancetta et parmesan) 	25.5
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.-

Risotti

Risotto à la courge 	25.-		
Aux parmesan Reggiano	23.5	Aux Champignons	25.-

* 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 :

Bruschette nature	<i>pâte à pizza, huile d'olive et origan</i>	½ pizza 4.0	1 pizza 8.0
Bruschette tomate	<i>pâte à pizza, sauce tomate et origan</i>		10.0
Margherita	<i>tomate, mozzarella, basilic</i>		16.5
Marinara	<i>tomate, ail, huile d'olive et origan</i>		16.5
Napoletana	<i>tomate, mozzarella, anchois, câpres</i>		19.9
Regina	<i>tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic</i>		19.9
Bufalina	<i>tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic</i>		20.9
Forestière	<i>tomate, mozzarella, champignons de Paris</i>		20.0
Jambon	<i>tomate, mozzarella, jambon</i>		21.0
Siciliana	<i>tomate, mozzarella, jambon, œufs dur</i>		22.5
Romana	<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>		22.5
Giardiniera	<i>tomate, mozzarella, assortiment de légumes</i>		23.5
Pulcinella	<i>(pizza repliée) ricotta, salami piquant, mozzarella fumée</i>		23.5
Orientale	<i>tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,</i>		23.5
Calabrese	<i>tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic</i>		23.5
Capricciosa	<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives</i>		24.5
Pugliese	<i>tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic</i>		24.5
4 Stagioni	<i>tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts</i>		24.5
Rustica	<i>tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,</i>		24.5
Calzone	<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet</i>		25.-
Milanaise	<i>mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola</i>		25.5
4 Fromages	<i>mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan</i>		25.5
Straciatella	<i>tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan</i>		26.-
Alessandro	<i>tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry</i>		26.-
Baba DOC	<i>bord farci avec ricotta fraîche, tomate, tomate confite et burata</i>		26.-
La Sud	<i>mozzarella, Nduja calabre, friarielli, pancetta, tomates cherry</i>		26.-
Diavola	<i>tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons</i>		26.-
Valtelina	<i>tomate, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola</i>		26.-
Saporita DOC	<i>tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola</i>		26.-
Ghiottona 	<i>crème de parmesan, mozza fumée, cime di rapa, prochetta</i>		25.-
Tarantella 	<i>tomate, mozzarella, burrata fumée et capocollo</i>		25.5
Ariccia 	<i>mozza fumée, porchetta, oignons caramélisés, aubergines</i>		24.5
Paesana 	<i>crème de "cime di rapa", saucisse, tarallo napoletano</i>		24.5
Tartufata 	<i>mozza fumée, crème de truffe, pancetta et bolets</i>		25.5
Zuccona 	<i>mozza fumée, crème de courge, capocollo, burrata fumée, tarallo napoletano</i>		26.0

Mini pizza : remise de 5 frs

Pizza sans gluten* : supplément de 6 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 d'ananas NOUVEAUTÉ	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

Suisse

btle de 70 cl

Grand Cru d'Epesses, Domaine de la Mouniaz, 2022 58

Italie

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2023 53

Pinot Grigio IGT, Mont Mès, 2023 58

Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2023 59

Vins rosés

Suisse

Cuvée rosée vielle vigne, domaine du Daley, 2022 46

Italie

Campo delle rosé, DOP 45

Peperosa, Umbria, 2022 49

Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2023 49

France

Prunelle, Vallombrosa 51

Spumante

Prosecco DOCG, 48

Lambrusco, Emilia 39

Les pots (50cl.)

Rosé de Gamay 23

Montepulciano 24

Chianti 24

Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2019 51

Vins rouges

Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2023 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
Ripasso la quena, 2021	65
Ripassa, Zenato, 2019	71
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2019	85
<u>Piemonte</u>	
Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2022	52
Barolo, Ascher, DOCG, 2020	94
<u>Toscane</u>	
Achille, 100% sangiovese, 2022 IGT	52
Poggio dei Lecci, Toscane, 2022 IGT	58
Verruzo di Monteverro, Bolgheri, Toscane 2021	61
Beccaia, Bolgheri, DOC 2022	69
Il Bruciato, Tenuta Antinori, 2022	71
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019	75
Brunello di Montalcino, Corte dei Venti, 2019	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, 2021/2022	100
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2021	107
Tignanello, 2020/2021	172
Sassicaia 2018/2019	360
<u>Umbria</u>	
Rossobastardo, 2021	52
<u>Molise</u>	
Gironia, biferno rosso DOC, riserva, 2017	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, 2020	81

La cave des magnums

Rossobastardo, umbria 2021	110
Barrua, Punica, 2019	159
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019	198
Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2021	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, expresso, 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 ».