

## *En attendant les fêtes le chef propose...*

*½*

<i>Cappelletti de jambon cru en bouillon de chapon</i>	<i>12.-</i>
<i>Terrine de caille et foie gras</i>	<i>21.-</i>
<i>Gnocchi de pommes de terre et bolets au beurre, sauge et fromage de brebis à la truffe</i>	<i>30.-</i>
<i>Pappardelle au jus de rôtie, petit pois et speck</i>	<i>28.-</i>
<i>Orecchiette cime di rape et saucisse piquante</i>	<i>32.-</i>
<i>Risotto Milanese et ragout d` osso buco</i>	<i>38.-</i>
<i>Il bollito à la Piémontaise et sa sauce verte</i>	<i>32.-</i>
<i>Rognons de veau sauce au Marsala</i>	<i>39.-</i>



# ANTIPASTI

$\frac{1}{2}$

<i>Salade de fruits de mer</i>	<b>18.-</b>	<b>27.-</b>
<i>Variété d` antipasti à l`Italienne</i>	<b>18.-</b>	<b>34.-</b>
<i>Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan (18mois)</i>	<b>19.-</b>	<b>30.-</b>
<i>La caprese (mozzarella de bufala et tomate)</i>	<b>17.-</b>	<b>27.-</b>
<i>Jambon de parme et mozzarella de bufala</i>	<b>19.-</b>	<b>30.-</b>
<i>Bresaola, émulsion d`huile d`olive au citron et Granna</i>	<b>18.-</b>	<b>30.-</b>
<i>Sauté de petits calamars tiède, bolets, ail et persil</i>	<b>18.-</b>	<b>30.-</b>
<i>Salade verte</i>	<b>6.-</b>	
<i>Salade mêlée</i>	<b>10.-</b>	

# **PASTA ET RISOTTO**

<i>Spaghetti tomate et basilic</i>	<b>20.-</b>
<i>Penne à l` arrabbiata (sauce tomate piquante)</i>	<b>23.-</b>
<i>Tagliatelle aux bolets ail et huile piquante</i>	<b>28.-</b>
<i>Gnocchi sorrentina</i>	<b>28.-</b>
<i>Raviolis maison à la crème de truffe blanche d'Alba</i>	<b>31.-</b>
<i>(Farcis au bœuf braisé)</i>	
<i>Mezze lune</i>	<b>29.-</b>
<i>(Farcis à la ricotta et épinards, sauce tomate et basilic)</i>	
<i>Spaghetti aglio,olio e peperoncino</i>	<b>22.-</b>
<i>Cannellonis à la napolitaine</i>	<b>29.-</b>
<i>(Viande de bœuf et mozzarella, gratinés)</i>	
<i>Spaghetti à la bolognese</i>	<b>25.-</b>
<i>Spaghetti di Gragnano,moules et vongoles</i>	<b>30.-</b>
<i>Linguine aux fruits de mer</i>	<b>31.-</b>
<i>Penne au saumon</i>	<b>29.-</b>
<i>Risotto aux bolets</i>	<b>31.-</b>
<i>Risotto fruits de mer</i>	<b>34.-</b>

# PIZZE

<b>MARGHERITA</b>	19.-
Mozzarella et tomate	
<b>NAPOLETANA</b>	20.-
Câpres et anchois	
<b>AL PROCIUTTO</b>	21.-
jambon cuit	
<b>PROCIUTTO E FUNGHI</b>	23.-
Au jambon cuit et champignons frais	
<b>CRUDO PORCINI E RUCOLA</b>	29.-
Au jambon de Parme, bolets et roquette	
<b>ALLE VERDURE</b>	24.-
Aux légumes de saison	
<b>LA PUGLIESE</b>	22.-
Oignons et parmesan	
<b>AI QUATRO FROMAGGI</b>	24.-
Mozzarella, taleggio, gorgonzola et grana	
<b>LA CAPRICCIOSA</b>	23.-
Artichauts, jambon, champignons et œuf	
<b>ALLA PESCATORE</b>	27.-
Aux fruits de mer	
<b>AL GORGONZOLA E PROSCIUTTO</b>	24.-
Gorgonzola , jambon	
<b>LA MARINARA</b>	18.-
Tomate, ail, basilic et origan (sans mozzarella)	
<b>LA CALABRESE</b>	27.-
Fromage de chèvre, poivrons et salami piquant	
<b>QUATRO STAGIONI</b>	26.-
Champignons, jambon cuit, artichauts et poivrons	
<b>IL CALZONE</b>	23.-
Champignons et jambon cuit	
<b>BRESAOLA RUCOLA E PARMIGIANO</b>	29.-
Viande séchée Italienne, roquette et Parmesan	
<b>TONNO CIPOLE E ACCIUGE</b>	24.-
Thon, oignons et anchois	
<b>LA PARMIGIANA</b>	24.-
Aubergines, tomates cerise et parmesan	

# Carne e pesce

Tagliata (ch) roquette et grana 12 mois	42.-
Filet de bœuf (ch., S.Q.B.)	46.-
Fines tranches de veau sauce citron(ch.)	42.-
Saltimbocca à la Romana(ch.)	43.-
Entrecôte de génisse (ch.)	42.-
Filets de dorade royal, sauce méditerranéenne	44.-
Fritto misto (mélange de poissons frits)	45.-

**(Nos plats sont accompagnés de légumes et riz, pâtes ou frites)**

## Nos sauces

Bolets	8.-
Poivre	8.-
Morilles	10.-
Beurre maison	8.-