

ANTIPASTI

Assiette de Parme ou Bresaola	22.-
Salade de Burrata Raisins rôtis, jambon de Parme, tomates séchées et réduction de Balsamique	26.-
Vitello Tonnato  Veau Suisse cuit à basse température	26.-
Friture de Calamars et Gambas	35.-
Brusheta  Tomates confites et Mortadelle (ou végétarien)	23.-
Carpaccio de Boeuf Copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises, câpres	25.-
Salade de jeunes pousses 	10.-

CARNE E PESCE

Seiche grillée et polenta  Polenta aux algues, olives taggiasche, roquette et copeaux de parmesan	36.-
Tartare de Boeuf à l'Italienne Parmesan, câpres, tomates séchées, pignons de pin, balsamique, basilic et roquette	34.-
Escalope de Poulet à la Milanaise Burrata et tomates confites	28.-
Parmigiana et Scarmozza affumicata	24.-

PASTA & RISOTTO

Pasta Zozzona  Guanciale, saucisse au fenouil, sauce tomates liée comme une "Carbonara"	22.-
Gnocchis pesto Ail des Ours  Cueilli par notre Chef	24.-

PIZZAS

Marguerita	Tomate, mozzarella, basilic	18.-
Regina	Tomate, mozzarella, jambon champignons	21.-
Calzone	Tomate, mozzarella, jambon champignons et œuf	23.-
Parma 	Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomates cerises	27.-
Ortolana 	Tomate, champignons, aubergines, courgettes, poivrons	23.-

DOLCE

Panna cotta aux fruits rouges		10.-
Tiramisu classico		12.-
Tiramisu pistache et framboise		13.-
Glaces et sorbets	1 boule	4.-
Vanille, Fraise,		
Chocolat, Stracciatella,	2 boules	7.-
Pistache, Grappa,		
Café, Citron, Abricot,	3 boules	10.-
Framboise		

BAMBINI

Pizza lapin  Marguerita ou proscuitto	16.-
Pasta bolognaise	16.-

 Suggestion du Chef

 Plat végétarien

