

**Nous vous proposons chaque midi un plat du jour différent
entre CHF 16.00 et CHF 18.00**

**Si vous avez envie vous pouvez aussi composer votre menu avec entrée, pâtes
et dessert à CHF 39.00**

(supplément de CHF 5.00 avec Antipasto Amici ou filet de loup de mer,
et CHF 10.00 pour la Côte de bœuf)

Une grande partie de nos récipients sont biodégradables

I NOSTRI ANTIPASTI FREDDI

NOS ENTRÉES FROIDES

ANTIPASTO AMICI "FANTASIE MEDITERRANEE" *(Min. 2 pers. CHF 16.00 par pers.)*
Antipasti Amici « Fantaisie méditerranéenne » *Prix pour 2 pers.*
CHF 32.00

CARPACCIO DI VITELLO MARINATO ALLE ERBE E CROCCANTE DI NOCCIOLA
Carpaccio de veau, mariné aux herbes, copeaux de parmigiano et parsemé de noisettes

CHF 16.00

INSALATA DI MARE CON POLPO, GAMBERONI SELVATICI, SEPIE E CALAMARI AROMATIZZATI AL
LIMONE E MENTA
Salade de mer avec poulpe, gambas sauvages, seiches et de calamars aromatisés au citron et à la menthe

CHF 16.00

BURRATINA CON MORTADELLA AL TARTUFFO NERO, POMODORINI PICADILLY E BASILICO
Burratina avec mortadella à la truffe noir, « tomates picadilly » et basilic

CHF 15.00

ANTIPASTI CALDI

NOS ENTRÉES CHAUDES

POLPETTINE DI MANZO «AMICI»

Petites boulettes de bœuf et courgettes, farcis avec Scamorza, accompagnés des coupeaux de Parmigiano Reggiano

<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
CHF 14.00	CHF 19.00

PARMIGIANA DI ZUCCHINE, MELANZANE E CACIO CAVALLO

Parmigiana de courgettes, aubergines de Sicile, mozzarella di bufala et Cacio Cavallo

<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
CHF 14.00	CHF 19.00

ARANCINI ALLA CALABRESE

Arancini à la Calabraise (boulettes de risotto farcis à la mozzarella di Buffalo, ragout de bœuf et petit-pois)

la pièce
CHF 6.00

PIATTI PRINCIPALI / LA NOSTRA PASTA FRESCA *

PLATS PRINCIPAUX / NOS PÂTES FRAÎCHES

* Sur demande, nous servons aussi des *pâtes sans gluten*.

PICI TOSCANI CON POLPO E POMODORINI PICADILLY, PROFUMATI AL PISTACCHIO DI SICILIA

Pici de la Toscane avec poulpe et « tomates picadilly », parfumés à la pistache de Sicile

CHF 20.00

ORECCHIETTE ALLA CALABRESE

Orecchiette à la saucisse de Calabre au fenouil sauvage, haricots blancs et du Caciocavallo Silano râpé

CHF 19.00

RAVIOLONI CON FORMAGGIO ASIAGO (D.O.P) E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO

Ravioli farcis avec fromage « Asiago » (D.O.P) et « Radicchio Rosso di Treviso », accompagnés des gambas sauvages et tomates fraîches de Sicile

CHF 20.00

SCIALATIELLI ALLA TROPEANA

Scialatielli à l'espardon, langoustines et «nduja» calabraise (légèrement pimenté)

CHF 19.00

NOSTRO PESCE / NOTRE POISSON

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA

Filet de loup de mer à la méditerranéenne (olives taggiasche, tomates cerises et basilic), accompagné des pommes de terre au four

CHF 23.00

NOSTRA CARNE / NOTRE VIANDE

BISTECCA ALLA FIORENTINA CON PATATE AL FORNO

Côté de bœuf (rassie 3 semaines) et pommes de terre au four (livré en entier, à couper soit même à la maison)

(Min. 2 pers. CHF 29.00 par pers.)

Prix pour 2 pers.

CHF 58.00

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Tiramisù fait maison

CHF 8.00

PANNA COTTA FATTA IN CASA

Panna cotta maison avec son coulis de caramel ou de framboise

CHF 7.00

CANNOLI SICILIANI FATTI IN CASA

Cannoli de Sicile maison (croustillants fourrés à la ricotta sucrée)

CHF 7.00

TAGLIERI DI FORMAGGI ITALIANI E LA SUA CONFETTURA

Assortiment de fromages italiens avec leur chutney

CHF 10.00

VINI / VINS

Nous vous proposons sur place une sélection des vins à emporter entre CHF 25.00 et CHF 30.00

Toutes les boissons non-alcoolique sont aussi à votre disposition.

Origine de nos viandes : Suisse

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Les prix incluent la TVA de 2,5 % mets et 7,7% vins.