



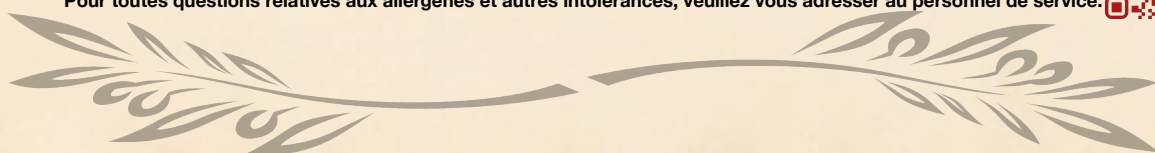
Antipasti

Entrées et Apéritifs

1. **Insalata verde**.....8.50.-
Salade verte 🌱
2. **Insalata mista**.....11.-
Salade mixte 🌱
3. **Suppli maison** 2 pièces.....9.-
Boule de riz/ mozzarella/ pané et frit 🌱
4. **Bruschetta** 2 pièces.....10.-
Pain fait maison/ tomates/ olives/ basilic/ ail/ poivre 🌱
5. **Caprese**.....13.-
Bufala/ tomate/ basilic/ huile de truffe/ poivre 🌱
6. **Carpaccio di manzo**.....18.-
Viande de bœuf/ roquette/ grana padano/ poivre/ citron/ huile de truffe
7. **Antipasto rico**.....18.-
Burrata/ bresaola/ tomates cerises/ croûtons/ huile de truffe/ poivre/ citron/ basilic
8. **Tagliere misto di salumi** 2 personnes.....28.-
Un assortiment de charcuterie italienne et suisse

🌱 : végétarien

Nos prix sont en CHF (TVA inclus)
Pour toutes questions relatives aux allergènes et autres intolérances, veuillez vous adresser au personnel de service.





Pizze classiche

Pizzas classiques

Supplément légumes, gruyère, grana padano, gorgonzola, mozzarella, œuf 3.- Supplément burrata ou bufala 6.50
Supplément porc, salami piquant, mortadelle, thon, crevette 4.- Supplément bresaola, jambon cru, roast beef 5.-

Politique de modification des ingrédients: Retirer un ingrédient — gratuit.
Ajouter ou remplacer un ingrédient: facturé selon le prix de l'ingrédient ajouté.

	26cm	32cm
I. Marinara	17.-	19.-
Sauce tomate/ olives/ tomates cerises/ ail/ origan 		
2. Margherita	16.-	18.-
Sauce tomate/ mozzarella/ basilic 		
3. Portavia	23.-	25.-
Sauce tomate/ olives/ basilic/ tomates cerises en cuisson/ burrata/ creme du basilic/ pistache 		
4. 4 stagioni	23.-	25.-
Sauce tomate/ mozzarella/ garniture à pizza viande de porc/ champignons/ artichauts/ olives		
5. Diavola	20.-	22.-
Sauce tomate/ mozzarella/ spianata piquante		
6. Romana	20.-	22.-
Sauce tomate/ mozzarella/ garniture à pizza viande de porc/ champignons		
7. Rucola	23.-	25.-
Sauce tomate/ mozzarella/ roquette/ jambon cru/ tomates cerises/ grana padano		
8. Prosciutto	18.-	20.-
Sauce tomate/ mozzarella/ garniture à pizza viande de porc		
9. Napoli	20.-	22.-
Sauce tomate/ mozzarella/ câpres/ anchois/ origan		
10. Tonno	22.-	24.-
Sauce tomate/ mozzarella/ thon/ oignons		
II. Crevettes	22.-	24.-
Sauce tomate/ mozzarella/ crevettes/ ail/ origan		

Pizze bianche

Pizzas blanches

I. Épinards	23.-
Mozzarella fiore di latte/ épinards/ gorgonzola/ huile d'olive extra vierge 	
2. Burrata	24.-
Mozzarella/ burrata/ roquette/ tomates cerises/ grana padano/ huile d'olive extra vierge 	
3. Mortadella	25.-
Mozzarella/ mortadelle/ bufala/ graines de pistaches/ basilic/ huile d'olive extra vierge	
4. Bresaola	27.-
Mozzarella/ viande de bœuf bresaola/ roquette/ tomates cerises/ huile de truffe/ grana padano	
5. Neuchâteloise	27.-
Mozzarella/ gruyère/ roast beef/ roquette/ oignons frais/ bufala/ huile d'olive extra vierge	
6. 4 formaggi	23.-
Mozzarella/ gorgonzola/ gruyère/ mélange de fromages râpés 	

Nos prix sont en CHF (TVA inclus)

Pour toutes questions relatives aux allergènes et autres intolérances, veuillez vous adresser au personnel de service.



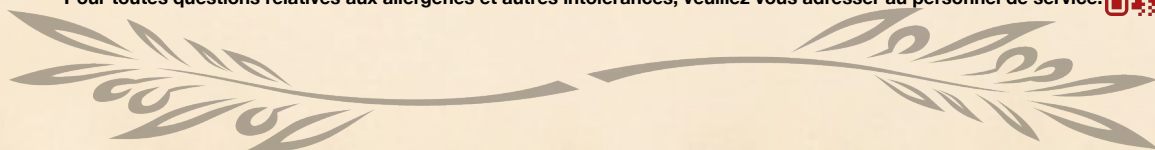


La specialità della casa

Spécialités maison

- I. **Burger maison**27.-
200gr de viande de bœuf hachée/ roquette/ tomates/ oignons/ sauce du chef/ accompagné de frites maison/ salade
2. **Entrecôte au beurre café de Paris**.....38.-
220gr de viande de bœuf au feu de bois/ légumes/ frites maison
3. **Polpette al sugo**.....32.-
Boulettes de viande hachée de bœuf à la sauce tomate/ légumes/ riz
4. **Lasagna maison au feu de bois**.....27.-
Sauce tomate/ viande hachée de bœuf/ mozzarella/ grana padano
5. **Pâtes fraîches – choisissez votre combinaison**
 - I. **Choisissez vos pâtes:**
 - ◆ Tagliatelles
 - ◆ Penne
 - ◆ Tortellini aux épinards ricotta
 2. **Choisissez votre sauce:**
 - ◆ Pesto 🌿.....25.-
 - ◆ Funghi (champignons, crème) 🌿.....23.-
 - ◆ Panna e prosciutto.....25.-
 - ◆ Saumon ou thon (*selon disponibilité*).....28.-
 - ◆ Supplément burrata **6.50**

Nos prix sont en CHF (TVA inclus)
Pour toutes questions relatives aux allergènes et autres intolérances, veuillez vous adresser au personnel de service.





Dolci fatti in casa

Desserts maison

1. **Tiramisù**.....8.50
Savoirdi/ mascarpone/ espresso/ cacao
2. **Tiramisù al limone ou pistache** (selon disponibilité).....10.-
Savoirdi/ mascarpone/ citron ou crème à la pistache et garniture de pistache.
3. **Panna cotta ai frutti rossi**.....7.50
Crème sucrée aromatisée à la vanille/ fruits rouges
4. **Babà au rhum**.....10.-
5. **Griottes au kirsch**.....11.-
6. **Raisins à la lie**.....7.50
7. **Straccetti con nutella**.....12.-
Pâte pizza frite/ nutella et graines de pistaches en garniture
8. **Café gourmand**.....15.-
Café avec assortiment de petits desserts

Il nostro assortimento di gelati artigianali

Portion boule 4.50

Crèmes glacées

Vanille/ caramel salé/ pistache à l'ancienne

Sorbets

Citron/ abricots du Valais

La Valaisanne 13.-

Deux boules de glace abricot du Valais arrosé avec
grappa

L'affogato al caffè 11.-

Deux boules de glace vanille arrosé de café

Caffè

Tè

Café/ Espresso.....3.90
Décaféiné.....4.-
Cappuccino.....5.50

Thé Lipton yellow label.....4.-
Thé à la menthe fraîche.....4.-
Thé camomille ou verveine bio.....4.-

Nos prix sont en CHF (TVA inclus)

Pour toutes questions relatives aux allergènes et autres intolérances, veuillez vous adresser au personnel de service.

