



## Menu du jour 17.-

*Menu disponible tous les midis du lundi au vendredi*

<b>Lundi</b>	Brochettes au feu de bois Frites maison
<b>Mardi</b>	Pâtes fraîches avec sauce au choix sur carte principale
<b>Mercredi</b>	Burger Boeuf maison Frites Maison
<b>Jeudi</b>	Spécialité du pizzaiolo
<b>Vendredi</b>	Filets de perches Frites maison

Tous nos menus sont servis avec salade verte en entrée

Allergènes: Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part

*Bon Appétit*



## Antipasti Apéritifs

1. **Caprese**.....9.50  
Bufala/ tomates/ basilic/ huile de truffe
2. **Carpaccio di Manzo**.....12.50  
Tranches filet de bœuf/ roquette/ parmesan/ poivre/ citron/ huile de truffe
3. **Tranci di focaccia** 2 personnes minimum, 4 pièce.....8.-  
Basilic/ olives/ tomates cerises/ choix de mortadelle, jambon cru, chorizo, ou anchois
4. **Bruschetta fatta in casa** 2 pièce.....6.50  
Pan fait maison/ tomates/ olives/ basilic/ ail
5. **Mini pizza frita**.....8.-  
Sauce tomate/ olives/ basilic

## Contorni Accompagnements

1. **Insalata verde** .....6.-
2. **Insalata mista**.....8.-
3. **Insalata di tonno**.....10.-  
Salade verte/ thon/ tomates cerises/ olives/ croûtons
4. **Verdure grigliate**.....11.-  
Légumes grillées au feu de bois/ roquette/ olives/ parmesan/ bufala/ bruschetta
5. **Vellutata di pomodoro**.....7.-  
Soupe des tomates
6. **Portion de frites maison**.....7.-





## **Primi Piatti e Paste**

**Entrées et pâtes (disponible sans gluten)**

1. **Spaghetti alla bolognese**.....20.-  
Sauce bolognaise maison
2. **Spaghetti alla carbonara**.....20.-  
Œuf/ crème/ lardons
3. **Spaghetti ai frutti di mare**.....21.-  
Fruits de mer/ tomates/ ail/ huile
4. **Spaghetti alla napoletana**.....19.-  
Sauce tomate/ ail
5. **Tortellini alla panna e prosciutto**.....21.-  
Crème/ jambon
6. **Penne al tonno**.....20.-  
Sauce tomate/ thon/ huile/ câpres/ olives
7. **Penne al Pesto con burrata**.....24.-  
Pesto/ crème/ burrata
8. **Piadina fatta in casa**.....15.-  
Galette de farine/ tomate/ mozzarella di bufala/ roquette/ Option de viande: jambon cru, mortadelle, bresaola, roast beef
9. **Focaccia chaud fait minute**.....18.-  
Tomate/ mozzarella di bufala/ Option de viande: jambon cru, mortadelle, bresaola, roast beef.  
Accompagné d'une petite salade de roquette





# Pizze

## Pizzas classiques (32cm) /ou fermés

	Supplément légumes 2.-	Supplément viande 3.-	Supplément burrata ou bufala 5,50
1. <b>Marinara</b> .....			15.-
Sauce tomate/ ail/ origan			
2. <b>Napoli</b> .....			18.-
Sauce tomate/ mozzarella/ câpres/ anchois			
3. <b>Margherita</b> .....			16.-
Sauce tomate/ mozzarella/ basilic			
4. <b>4 Formaggi</b> .....			19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ gorgonzola/ gruyère/ fromage râpé			
5. <b>4 Stagioni</b> .....			23.-
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon/ champignons/ artichauts/ olives			
6. <b>Parmigiana</b> .....			19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ aubergines/ parmesan/ basilic			
7. <b>Diavola</b> .....			18.-
Sauce tomate/ mozzarella/ chorizo piquant/ piment/ basilic			
8. <b>Prosciutto</b> .....			17.-
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon/ basilic			
9. <b>Di Parma</b> .....			20.-
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon cru de Parme/ basilic			
10. <b>Campagna</b> .....			19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ lardons/ oignons/ œuf/ basilic			
11. <b>Romana</b> .....			19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon/ champignons/ basilic			
12. <b>Rucola</b> .....			23.-
Sauce tomate/ mozzarella/ roquette/ jambon cru/ tomates cerises/ parmesan			
13. <b>Vegetariana</b> .....			19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ légumes grillées aux feu de bois			
14. <b>Fratellini's</b> .....			23.-
Sauce tomate/ mozzarella/ poivre/ parmesan/ basilic/ bufala			
15. <b>Frutti di mare</b> .....			21.-
Sauce tomate/ mozzarella/ mélange de fruits de mer/ ail/ origan			
16. <b>Tonno</b> .....			19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ thon/ oignons			
17. <b>Funghi</b> .....			18.-
Sauce tomate/ mozzarella/ champignons			





## **Pizze Bianche Gourmet 32cm**

Supplément légumes 2.-

Supplément viande 3.-

Supplément burrata ou bufala 5.50

1. **Burrata**.....21.-  
Crème de 4 fromages/ mozzarella/ burrata/ roquette/ tomates cerises
2. **Mortadella**.....23.50.-  
Crème de pistaches/ mozzarella/ mortadelle/ bufala/ graines de pistaches
3. **Numa-Droz**.....23.50.-  
Crème de fromage/ mortadelle/ roquette/ olives/ bufala
4. **Bresaola**.....25.-  
Crème de fromage/ mozzarella/ viande de bœuf séchée/ roquette/  
tomates cerises/ huile de truffe/ parmesan
5. **Neuchâteloise**.....25.-  
Crème de fromage/ gruyère/ tranches de filet de bœuf cru/ câpres/ basilic/ bufala

## **Secondi Piatti e Specialità della casa**

**Plats principaux et Spécialité de la maison**

1. **Entrecôte de bœuf** au beurre café de Paris/ frites maison.....28.-
2. **Viande sur ardoise**.....35.-  
Entrecôte de bœuf (230g) accompagné de 3 sauces maison/ frites maison  
Portion de 350g d'entrecôte de boeuf.....41.-
3. **Filets de perches**.....29.-  
Poêlés «meunière»/ sauce tartare maison/ frites maison
4. **Burger Bœuf**.....22.-  
200gr viande/ roquette/ tomates/ oignons/ sauce du chef/ accompagné de frites maison et salade verte
5. **Risotto Saint Jacques**.....27.-  
**Délai de préparation environ 25 minutes**
6. **Risotto de chef**.....26.-  
**Délai de préparation environ 25 minutes**
7. **Lasagna maison au feu de bois**.....21.-  
sauce tomate/ viande hachée/ mozzarella/ parmesan  
**Délai de préparation environ 25 minutes**
8. **Tenda su Terracotta**.....29.-  
Morceaux de boeuf/ poivrons/ champignons/ tomate/ oignon/ piquante  
tout recouvert d'une pâte pizza et cuit a feu de bois  
**Délai de préparation environ 25 minutes**





## Dolci della casa

### Desserts maison

1. **Tiramisù classico**.....8.-  
Savoardi/ mascarpone/ cacao/ espresso
2. **Tiramisù al limone**.....9.-  
Savoardi/ mascarpone/ amandes/ citron/ caramel
3. **Panna cotta**.....6.-  
Crème sucrée aromatisée à la vanille/ fruits rouges
4. **Straccetti**.....8.-  
**fait minute**  
Pâte pizza frite avec du nutella et dès grains de pistaches en garniture

## Notre assortiment de glaces artisanal

Portion boule 4.10

### **Crèmes glacées**

Vanille/ Café/ caramel salé/ chocolat/ pistache à l'ancienne

### **Sorbets**

Citron/ abricots du Valais/ fraise/ melon

## Les Alcoolisées 12.-

### **La Valaisanne**

Sorbet abricot du Valais arrosé d'abricotine

### **Le Colonel**

Sorbet citron arrosé de vodka

### **La Fratellini's**

Sorbet melon arrosé de meloncello

## Non Alcoolisées 10.-

### **L'affogato al caffè**

Glace vanille arrosé de café

### **La coupe Danemark**

Glace vanille/ sauce au chocolat et chantilly

## Cafés & Chocolats

- Ristretto/ Café/ Espresso.....3.90  
Décaféiné.....4.-  
Cappuccino.....4.50

## Thés

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

