



Menu du jour 17.- du 20 au 24 Juin

| | |
|-----------------|--|
| Lundi | Burger Boeuf maison Frites Maison |
| Mardi | Blanc de poulet grillé au feu de bois au sauce champignons Frites maison |
| Mercredi | Pâte fraîche au Cacio e pepe |
| Jeudi | Spécialité du pizzaiolo |
| Vendredi | Filets de perches Frites maison |

Tous nos menus sont servis avec salade verte

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

- I. **Marinara**.....15.-
Sauce tomate/ ail/ origan
2. **Napoli**.....18.-
Sauce tomate/ mozzarella/ câpres/ anchois
3. **Margherita**.....16.-
Sauce tomate/ mozzarella/ basilic
4. **4 Formaggi**.....19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ gorgonzola/ gruyère/ fromage râpé
5. **4 Stagioni**.....23.-
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon/ champignons/ artichauts/ olives
6. **Parmigiana**.....19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ aubergines/ parmesan/ basilic
7. **Diavola**.....18.-
Sauce tomate/ mozzarella/ chorizo piquant/ piment/ basilic
8. **Prosciutto**.....17.-
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon/ basilic
9. **Di Parma**.....20.-
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon cru de Parme/ basilic
- IO. **Campagna**.....19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ lardons/ oignons/ œuf/ basilic
- II. **Romana**.....19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon/ champignons/ basilic
- I2. **Rucola**.....23.-
Sauce tomate/ mozzarella/ roquette/ jambon cru/ tomates cerises/ parmesan
- I3. **Vegetariana**.....19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ légumes grillées aux feu de bois
- I4. **Fratellini's**.....23.-
Sauce tomate/ mozzarella/ poivre/ parmesan/ basilic/ bufala
- I5. **Frutti di mare**.....21.-
Sauce tomate/ mozzarella/ mélange de fruits de mer/ ail/ origan
- I6. **Tonno**.....19.-
Sauce tomate/ mozzarella/ thon/ oignons
- I7. **Funghi**.....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.-

Boissons