




# Antipasti

## Entrées et Apéritifs

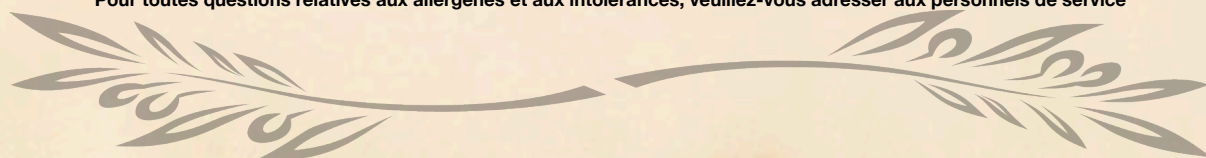
- I. **Insalata verde**.....8.50.-  
Salade verte 
2. **Insalata mista**.....11.-  
Salade mixte 
3. **Alici del Cantabrico** 5 pièces.....13.-  
Filets des anchois Cantabriques/ huile d'olive extra vierge
4. **Suppli maison** 2 pièces.....9.-  
Boule de riz/ mozzarella/ panée et passée à la friteuse
5. **Vitello tonnato**.....19.-  
Carpaccio de boeuf/ sauce au thon, anchois, et mayonnaise
6. **Bruschetta** 2 pièces.....10.-  
Pain fait maison/ tomates/ olives/ basilic/ ail/ poivre 
7. **Caprese**.....13.-  
Bufala/ tomate/ basilic/ huile de truffe/ poivre 
8. **Carpaccio di manzo**.....17.-  
Viande de bœuf/ roquette/ parmesan/ poivre/ citron/ huile de truffe
9. **Carpaccio di polpo**.....19.-  
Poulpe/ citron/ poivre/ huile d'olive extra vierge
10. **Antipasto rico**.....16.-  
Burrata/ bresaola/ courgette/ aubergine/ croutons/ huile de truffe/ poivre/ citron/ basilic
11. **Verdure grigliate**.....25.-  
Légumes grillées au feu de bois/ roquette/ olives/ parmesan/ burrata/ bruschetta 
12. **Tagliere misto di salumi** 2 personnes.....28.-  
Un assortiment de charcuterie italienne et suisse

 : végétarien



Nos prix s'entendent en CHF - TVA incluse


Pour toutes questions relatives aux allergènes et aux intolérances, veuillez-vous adresser aux personnels de service





# Pasta

Pâtes (disponible sans gluten 2.-)




1. **Spaghetti alla bolognese**.....25.50  
Sauce bolognaise maison
2. **Carbonara**.....27.-  
Oeuf/ guanciale/ pecorino romano/ poivre. Disponible sans oeuf—alla panna
3. **Tortellini alla panna e prosciutto**.....24.-  
Tortellini au ricotta et épinards/ crème/ jambon
4. **Penne al tonno**.....26.-  
Sauce tomate/ thon/ câpres/ olives
5. **Penne al Pesto con burrata**.....27.-  
Pesto/ crème/ burrata 



# Pizze bianche

Pizzas blanches

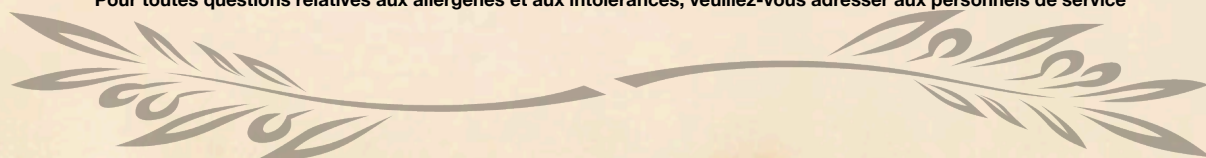
Supplément légumes, gruyère, parmesan, gorgonzola, mozzarella, oeuf 3.- Supplément burrata ou bufala 6.50  
Supplément jambon, salami piquant, roast beef, mortadelle, thon 4.- Supplément bresaola, jambon cru 5.-

1. **Burrata**.....23.-  
Creme fromage/ burrata/ roquette/ tomates cerises/ olives/ parmesan/ huile d'olive extra vierge 
2. **Capra**.....24.-  
Creme fromage/ fromage de chèvre/ roquette/ basilic/ tomates cerises/ olives/ huile d'olive extra v. 
3. **Mortadella**.....25.-  
Creme fromage/ mortadelle/ bufala/ graines de pistaches/ basilic/ huile d'olive extra vierge
4. **Bresaola**.....27.-  
Creme fromage/ viande de bœuf bresaola/ roquette/ tomates cerises/ huile de truffe/ parmesan
5. **Neuchâteloise**.....26.-  
Creme fromage/ gruyère/ roast beef/ roquette/ oignons frais/ bufala/ huile d'olive extra vierge
6. **4 Formaggi**.....24.-  
Creme fromage/ mozzarella/ gorgonzola/ gruyère/ burrata 



Nos prix s'entendent en CHF - TVA incluse

Pour toutes questions relatives aux allergènes et aux intolérances, veuillez-vous adresser aux personnels de service



# Pizze classiche

## Pizzas classiques

Supplément légumes, gruyère, parmesan, gorgonzola, mozzarella, oeuf 3.- Supplément burrata ou bufala 6.50  
Supplément jambon, salami piquant, mortadelle, thon 4.- Supplément bresaola, jambon cru 5.- 26cm 32cm

1. **Marinara**.....15.-.....17.-  
Sauce tomate/ olives/ ail/ origan 
2. **Portavia**.....23.-.....25.-  
Sauce tomate/ olives/ basilic/ tomate cerises en cuisson/ burrata/ creme du basilic/ pistache 
3. **Margherita**.....15.-.....17.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ basilic 
4. **Margherita di bufala**.....21.-.....23.-  
Sauce tomate/ mozzarella di bufala/ basilic 
5. **Fratellini's**.....21.-.....23.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ poivre/ parmesan/ basilic/ bufala 
6. **Vegetariana**.....20.-.....22.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ légumes grillées aux feu de bois 
7. **Parmigiana**.....20.-.....22.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ aubergines grillées aux feu de bois/ parmesan 
8. **4 Stagioni**.....23.-.....25.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon/ champignons/ artichauts/ olives
9. **Romana**.....20.-.....22.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon/ champignons
10. **Rucola**.....23.-.....25.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ roquette/ jambon cru/ tomates cerises/ parmesan
11. **Diavola**.....19.-.....21.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ chorizo piquant
12. **Prosciutto**.....18.-.....20.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon
13. **Di Parma**.....22.-.....24.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ jambon cru de Parme
14. **Napoli**.....20.-.....22.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ câpres/ anchois/ origan
15. **Tonno**.....21.-.....23.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ thon/ oignons
16. **Frutti di mare**.....22.-.....24.-  
Sauce tomate/ mozzarella/ mélange de fruits de mer/ ail/ origan

Nos prix s'entendent en CHF - TVA incluse

Pour toutes questions relatives aux allergènes et aux intolérances, veuillez-vous adresser aux personnels de service







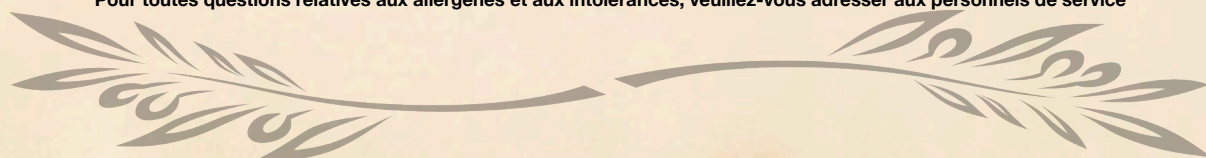
# La specialità della casa

## Spécialités maison

1. **Burger Fratellini's**.....25.-  
200gr viande boeuf haché/ roquette/ tomates/ oignons/ sauce du chef/ frites maison/ salade verte
2. **Entrecôte au beurre café de Paris**.....38.-  
220g boeuf au feu de bois/ légumes/ frites maison
3. **Bistecca alla fiorentina** (selon disponibilité).....52.-  
Env. 450g boeuf au feu de bois/ légumes/ frites maison **25 minutes**
4. **Polpette al sugo**.....30.-  
Boulettes de viande hachée de boeuf au sauce tomate/servi avec du riz
5. **Lasagna maison au feu de bois**.....26.-  
Sauce tomate/ viande hachée de boeuf/ mozzarella/ parmesan **25 minutes**
6. **Sole au beurre citronné** (selon disponibilité).....42.-  
Servi avec de légumes et frites maison
7. **Filetto di tonno**.....33.-  
Filet de thon servi avec de légumes et riz
8. **Risotto di manzo**.....34.-  
Tranches de viande de boeuf en garniture/ ciboulette  
**25 minutes, min 2 personne**
9. **Risotto al tonno fresco**.....31.-  
Tranches de thon en garniture  
**25 minutes, min 2 personne**



Nos prix s'entendent en CHF - TVA incluse  
Pour toutes questions relatives aux allergènes et aux intolérances, veuillez-vous adresser aux personnels de service





## Dolci fatti in casa

### Desserts maison

1. **Tiramisù**.....8.50  
Savoardi/ mascarpone/ espresso/ cacao
2. **Tiramisù al limone ou pistache** (selon disponibilité).....10.-  
Savoardi/ mascarpone/ citron ou creme au pistache et pistaches en garniture
3. **Panna cotta ai frutti rossi**.....7.50  
Crème sucrée aromatisée à la vanille/ fruits rouges
4. **Baba 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 dès grains de pistaches en garniture
8. **Café gourmand**.....15.-  
Café o espresso 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

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

#### Tè

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

