

Entrées

✓ Salade mêlée 13.-

Mélange du moment, vinaigrette maison

✓ Burratina 23.-

Coulis de tomate chaud, burratina, pesto de basilic, pain toasté et amandes

Planchette Da Michele (à partager à partir de 2 personnes) 39.-

Jambon de Parme, mortadella, salami Napoli, schiacciata piquante, bresaola, coppa, mozzarella de bufala, olives vertes et taralli napolitain

Tris di Montanara 19.-

Trio de pâtes à pizza frites; scarole cuite, olives, anchois et mozzarella de bufala / sauce tomate et parmesan / coppa, straciatella et tomates séchées maison

✓ Parmigiana d'aubergines 19.-

Aubergines, mozzarella fior di latte de Agerola, parmesan, sauce tomate et basilic

Tris di Frittatina 19.-

Trio de frittatina; bucatini, jambon, béchamel, parmesan et petits pois / bucatini, béchamel, parmesan, sauce bolognaise / pâtes et patates

Plats

Agnolotti à la Carbonara 28.-

Pâtes fraîches farcies de jaune d'œuf, guanciale, pecorino romano DOP et poivre noir

Mezzelune aux gambas et St Jacques 30.-

Pâtes fraîches farcies de gambas et noix de St Jacques servies avec bisque de gambas, tomates jaunes et persil

✓ Paccheri alla partenopea 29.-

Sauce tomate, fondue de provola fumée de Agerola et pesto de basilic

Spaghettoni alle vongole et lupini 30.-

Vongole, lupini, huile d'olive, ail et persil

Tentacule de poulpe 38.-

Lit de crème de pommes de terre, tentacule de poulpe, ragoût de poulpe et crème de petits pois

Polpette à la napoletana 27.-

Viande hachée de bœuf, sauce tomate, fondue de parmesans, aubergines et tomates sautées

Pizze

✓ Marinara 17.-

Tomates pelées, huile de graines de soja, origan, ail et basilic

✓ Cosacca 17.-

Tomates pelées, huile de graines de soja, pecorino romano DOP et basilic

✓ Margherita 19.-

Tomates pelées, mozzarella fior di latte de Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja et basilic

✓ Alla parmigiana 24.-

Tomates pelées, mozzarella fior di latte de Agerola, aubergines frites, copeaux de parmesan, huile de graine de soja et basilic

✓ All'Ombra 22.-

Tomates pelées, mozzarella fior di latte & provola de Agerola et poivre noir

✓ Marita 18.-

Moitié Marinara, moitié Margherita

✓ Bufalina 26.-

Tomates pelées, mozzarella de bufala, huile de graines de soja et basilic

Cetara 25.-

Tomates pelées, mozzarella fior di latte de Agerola, anchois, câpres, olives noires, huile de graines de soja, origan et basilic

Diavola 25.-

Tomates pelées, mozzarella fior di latte de Agerola, pecorino romano DOP, schiacciata piquante, huile de graines de soja et basilic

Capricciosa 27.-

Tomates pelées, mozzarella fior di latte de Agerola, pecorino romano DOP, champignons, jambon cuit, olives leccino, artichauts et basilic

Calzone 27.-

Tomates pelées, salami Napoli, pecorino romano DOP, provola fumée de Agerola, ricotta, poivre noir et basilic

« Calzone rivisitato di Emanuele » frit ou au four 27.-

Scarole cuite, olive, anchois et provola fumée de Agerola

✓ Fritta « Oro di Napoli » 27.-

Mozzarella fior di latte et provola de Agerola, ricotta, « Ciccioli napoletani » et poivre noir

Salsiccia e Friarielli 26.-

Mozzarella fior di latte de Agerola, « friarielli » napolitain, saucisse, huile de graine de soja et pecorino romano DOP

Parma a modo nostro 29.-

Fior di latte de Agerola, pecorino romano DOP, tomates jaunes, roquette, jambon de Parme, copeaux de parmesan et basilic

La truffe 39.-

Crème de truffe blanche et champignons, provola de Agerola, pecorino romano DOP, roquette, bresaola, straciatella, copeaux de parmesan et huile de truffe

Pistacchiosa 30.-

Crème de pistache, provola de Agerola, mortadelle, straciatella et éclats de pistaches

Fantasia di Niko 29.-

Crème de pistache, mozzarella de bufala, bresaola, tomates séchées et straciatella

Méditerranéenne 28.-

Mozzarella fior di latte de Agerola, aubergines et courgettes grillées, cube de jambon de Parme

+ extra 5 CHF + extra truffe 5 CHF le gramme



Plats Bambini

Pizza au choix (en forme de lapin) 15.-

Choix parmi notre liste de pizzas

✓ Pasta au choix; Spaghetti, Penne, Spaghettoni ou Rigatoni 14.-

Sauce tomate / au beurre / au pesto de basilic

✓ Portion de frites 8.-

Desserts

Fantasia de tiramisu aux pistaches 15.-

Crème de mascarpone et pistache, biscuits boudoir, café et éclats de pistaches

Nid de tiramisu truffé 13.-

Crème de mascarpone, biscuits boudoir, café et cacao

Fondant au chocolat, crème chantilly au citron et écorces d'orange 15.-

12 minutes de cuisson

Pastiera napoletana 10.-

Gâteau napolitain classique avec ricotta et écorce d'orange

Torta caprese 10.-

Chocolat et éclats d'amandes

Crème de café froid « Cremino » 5.50.-

Glaces 4.90.-

Vanille /chocolat /pistache /caramel beurre salé

Sorbets 4.90.-

Fraise/citron

Les indications sur la provenance de nos produits sont affichées sur ardoise au sein de notre établissement. Nous nous adapterons à vos éventuelles restrictions alimentaires. ✓ = végétarien.

Bières

PRESSION

Peroni Nastro Azzuro

30CL 5,50.-
50CL 8,00.-

Dorée pâle, vive et rafraîchissante, avec un équilibre délicat d'amertume et de notes aromatiques d'agrumes

BOUTEILLES

Peroni Nastro Azzuro 0,0%

0,0% | 33CL

Avec le même goût supérieur que Peroni Nastro Azzurro et 0,0 % d'alcool

Twenty Six White

5,7% | 33CL

Blanche douce légèrement iodée, fruitée avec une amertume très agréable et fine

Cocktails

Aperol Spritz | 12CL 12.-

Prosecco, Aperol, eau gazeuse

Limoncello Spritz | 12CL 13.-

Prosecco, Limoncello, eau gazeuse

Campari Spriz | 12CL 13.-

Campari, Aperol, eau gazeuse

Hugo | 12CL 12.-

Prosecco, sirop de fleur de sureau, eau gazeuse

Negroni | 12CL 15.-

Campari, vermouth, gin

Long drink | 12CL 15.-

Gin, Vodka, Rhum ou Whisky (mélange au choix : coca, limonade, tonic)

Minérales

Acqua Panna | 50CL 5,50.-

Sanbitter | 10CL 5.-

Crodino | 17,5CL 5.-

Jus de fruit | 25CL 5.-

Poire, abricot, tomate, ananas

Sirop | 30CL 2,50.-

Cassis, menthe, fraise, grenadine

Eau tonique | 20CL 5.-

San Pellegrino | 50CL 5,50.-

Coca/coca zéro | 33CL 5.-

Fuse tea citron/pêche | 33CL 5.-

Chinotto/Aranciata | 27,5CL 5,50.-

Sweety limonade (bio) | 33CL 5,50.-

Peroni Nastro Azzuro 0,0% 5.-

Vins

LES BULLES

Teatro alla Scala Brut, Bellavista, Franciacorta, DOCG 160.-

2018 | 75CL

Alma Grande Cuvée Brut, Bellavista, Franciacorta, DOCG 220.-

150CL

Jaya Spumante 43.-

75CL

Jaya Rosé 48.-

75CL

Jaya Brut DOC 46.-

75CL

Jaya Dei Colli Superiore Extra Dry DOCG

150CL 90.- | 75CL 52.-

Champagne Deutz Brut Classic 98.-

75CL

LES BLANCS

Kreuth, Chardonnay, Cantine Terlan, Alto Adige, DOC

2022 | 75CL

65.-

Pinot grigio, Ca' Bolani, Friuli, DOC

2023 | 10CL

75CL

6,50.-

41.-

Costamolino, Vermentino, Argiolas, Sardegna, DOC

2023 | 10CL

75CL

7,50.-

47.-

Serrocioelo Falanghina del Sannio DOC

Feudi San Gregorio | 10CL

75CL

8.-

59.-

LES ROSÉS

San Greg, Aglianico Irpinia, Feudi San Gregorio, Campania, IGT

2023 | 10CL

75CL

7,50.-

55.-

Eau de Provence, Private Wine Collection, Côtes de Provence, AOP

2023 | 10CL

75CL

7,50.-

53.-

LES ROUGES

Primitivo di Manduria, Lu Rappaio, Masca del Tacco, Puglia, DOP

2021 | 10CL

75CL

7.-

48.-

Rubrato Aglianico Irpinia DOC

Feudi San Gregorio | 10CL

75CL

7,50.-

52.-

Chianti Classico DOCG

Castello di Albola | 10CL

75CL

8.-

58.-

Nero d'Avola Amira, Sicilia IGT 53.-

Feudo principi di Butera | 75CL

Vespa, Barbera d'Asti, Cascina Castlèt, Piemonte, DOC 55.-

2022 | 75CL

Senes, Cannonau di Sardegna Riserva, Argiolas, DOC 84.-

2019 | 75CL

Stupore, Bolgheri Rosso, Campo alle Comete, Toscana, DOC 72.-

2022 | 75CL

'No Name', Nebbiolo, Borgogno, Piemonte, DOC 120.-

2020 | 75CL

Promis, Angelo Gaja, Toscana, IGT 150.-

2021 | 75CL

Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana, IGT 280.-

2019 | 75CL

Ripasso, Valpolicella Classico Superiore, Speri Viticoltori, DOC 128.-

Veneto | 2020 | 150CL

Paulliac de Lynch-Bages 95.-

Château Lynch-Bages | 2018 | 75CL

Apéritifs

Prosecco 10CL 7.-

Kir vin blanc 10CL 6.-

Martini bianco/rosso 6CL 6.-

Campari 6CL 6.-

Pastis 4CL 6.-

Porto blanc/rouge 4CL 7.-

Digestifs

Vecchio Amaro del Capo 4CL 9.-

Amaretto Disaronno 4CL 9.-

Amaro Averna 4CL 9.-

Amaro Montenegro 4CL 9.-

Moitié-Moitié 4CL 10.-

Amaro Ausano / Ramazzotti 4CL 9.-

Limoncello 4CL 9.-

Fernet Branca 4CL 9.-

Grappa 4CL 10.-

Williamine 4CL 10.-

Abricotine 4CL 10.-

Boissons chaudes

Ristretto 3,90.-

Espresso 3,90.-

Café 3,90.-

Thé 3,90.-

Renversé 4,50.-

Cappuccino 4,50.-

Espresso déca 4,10.-

Café déca 4,10.-