



Découvrez le plaisir du family style

Les entrées à partager

*Asperges vertes, minute de jambon cru, saladine de mesclun
et écailles de pecorino*

*Burrata et sa couronne de tomates bonbons
Tartare de légumes et robiola, croûtons de pain aux olives*

Les plats à partager

Risotto crémeux aux morilles, roquette et pécorino
*« Mafalde » pâtes aux tomates «Pachino » et basilic, stracciatella di bufala
Pugliese*
*Straccetti de boeuf, saladine de roquette et copeaux de parmesan à la
réduction de balsamique*

Les desserts à partager

Tiramisú classique
"Salame" de chocolat et amaretto, coulis de caramel et fruits frais
Baba carré, crème de mascarpone et nutella

*Menu convivial à partager chaque midi et soir
Pour 4 personnes minimum*

50.- par personne



Gli antipasti | Les entrées | Starters

Asparagi verdi, prosciutto crudo, insalatina di misticanza e scaglie di pecorino

Asperges vertes, minute de jambon cru, saladine de mesclun et écailles de pecorino

Green asparagus, raw ham, spring green salade and pecorino shavings

----- 17.-

Burrata (125g) e corona di pomodorini bicolore

Burrata (125g) et sa couronne de tomates bonbons

Burrata (125g) and crown of cherry tomatoes

----- 17.-

Pizza Simplissima

La ricchezza della semplicità da condividere...

All'olio d'oliva, rosmarino e fior di sale

La richesse de la simplicité à partager...

Huile d'olive, romarin, fleur de sel

Deliciously simple... With olive oil, rosemary and hand-harvested sea salt

----- 13.-

Battuta di verdure e robiola, crostone di pane alle olive

Tartare de légumes et robiola, croûtons de pain aux olives

Tartar of vegetables and robiola cheese, olives bread-croustons

----- 16.-

Giardino di legumi grigliati e bruschetta gigante alla scamorza affumicata

Jardin de légumes grillés et bruschetta géante à la scamorza fumée

Garden of grilled vegetables and smoked scamorza cheese bruschetta

----- 13.-

Insalata mista alla vinegrette della casa

Salade mêlée et vinaigrette balsamique maison

Mixed salad with homemade balsamic dressing

----- 8.-



Pasta & Risotti | Pâtes & Risotti | Pasta & Risotti

Garganelli agli asparagi verdi e coppa

« Garganelli » pâtes aux asperges vertes
et julienne de coppa

Garganelli pasta with green asparagus and slices of
coppa cured ham

----- 25.-

Ravioli alle melanzane, burro e rosmarino

Ravioli farci aux aubergines, sauce légère au
beurre et romarin

Eggplant ravioli, rosemary butter sauce

----- 26.-

Mafalde ai pomodori Pachino e basilico, stracciatella di bufala Pugliese

« Mafalde » pâtes aux tomates «Pachino» basilic
et stracciatella di bufala Pugliese

Mafalde pasta with fresh tomatoes and basil sauce,
Buffalo stracciatella cheese from Puglia

----- 27.-

Risotto cremoso alle spugnole, rucola e pecorino romano

Risotto crèmeux aux morilles, roquette et
pecorino romano

Creamy risotto with morels mushrooms, rocket salad
and pecorino romano

----- 29.-

Spaghetti

Al pomodoro "Gina" con polpette di manzo

A la sauce tomate Gina et polpettes de viande
de boeuf

With Gina tomato sauce and beef meat polpettes

----- 28.-

Alla Carbonara tradizionale

A la carbonara traditionnelle avec œuf
(sans crème)

Traditional carbonara sauce (without cream)

----- 21.-

Al pesto Genovese fatto in casa

Au pesto génois maison

With homemade pesto sauce

----- 19.-

Alla Bolognese tradizionale di manzo

A la Bolognese de boeuf traditionnelle

With traditional beef Bolognese sauce

----- 25.-



Le carni | Les viandes | Meats

Suprema di faraona farcita ai pomodori secchi e olive taggiasche, pesto, polenta bianca e fagiolini verdi

Suprême de pintade farci aux tomates séchées et olives taggiasche, sauce pesto, polenta blanche et haricots verts

Guinea fowl supreme stuffed with dried tomatoes and taggiasche olives, white crispy polenta and green beans

----- 26.-

Filetto di agnello in crosta di "Nduia", melanzana alla griglia e patate al forno

Filet d'agneau en croûte de "Nduja", aubergines rôties et pommes de terre sautées

Lamb filet in "Nduja" crust, grilled eggplant and sauteed potatoes

----- 34.-

Straccetti di manzo, insalatina di rucola e scaglie di parmigiano alla riduzione di balsamico

Straccetti de boeuf, saladine de roquette et copeaux de parmesan à la réduction de vinaigre balsamique (cuisson rosé)

Straccetti of beef, rocket and parmesan shavings salad, with reduced balsamic sauce

----- 32.-

Il pesce | Les poissons | Fish

Trancio di pesce spada alla pizzaiola, timballo di fregola sarda e zucchine alla plancha

Pavé d'espadon à la pizzaiola (tomates fraîches et câpres), timbale de fregola et courgettes à la plancha

Swordfish pizzaiola style (fresh tomatoes and capers) timbale of fregola pasta and grilled zucchini

----- 30.-

Filetto di merluzzo al forno, spaghetti al limone e legumi d'estate

Filet de cabillaud au four, spaghetti au citron et légumes d'été

Baked cod fillet, lemon spaghetti and summer vegetables

----- 32.-

Sur commande 48 h à l'avance: poisson entier en croûte de sel (prix du marché)



PIZZAS

Stella Bianca

Mozzarella, mortadella e pesto di pistacchio

Mozzarella, mortadella et pesto de pistache

Mozzarella cheese, mortadella cured meat and pistacho pesto sauce

----- 26.-

Maruzzella

Mozzarella, crema di carciofi, scamoza affumicata, bresaola, ciliegine di bufala e rucola

Mozzarella, crème d'artichauts, scamorza fumée, bresaola de boeuf, sphères de mozzarella di Bufala et roquette

Mozzarella, artichoke 's cream, smoked scamorza cheese, bresaola cured meat, buffalo baby mozzarella and rucola

----- 31.-

Margherita

Pomodoro, mozzarella e basilico

Sauce tomate, mozzarella et basilic

Tomato sauce, mozzarella and basil

----- 17.-

Ciccio

Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi

Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

----- 22.-

Napoli

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchouies and oregano

----- 19.-

Giardino di Primavera

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e scarola

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et scarole

Tomato sauce, mozzarella, eggplants, zucchini, peppers and escarole

----- 26.-

4 Fromaggi

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmesan

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio et parmesan

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan

----- 24.-

Rucola

Pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano e pomodorini freschi

Sauce tomate, mozzarella, roquette, parmesan et tomates cerises

Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, parmesan and fresh cherry tomatoes

----- 23.-

Avec supplément burrata 125g ----- 31.-

Calzone

« Uniquement

disponible le soir »

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

----- 24.-



PIZZAS

Gina

Pomodoro, bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini freschi, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e rucola

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon cru, copeaux de parmesan, mozzarella di Bufala et roquette

Tomato sauce, mozzarella, fresh cherry tomatoes, cured ham, buffalo mozzarella, parmesan and rocket salad

----- 27.-

Regina

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi e basilico

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, mozzarella di Bufala et basilic

Tomato sauce, mozzarella, fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil

----- 25.-

Hawaiï

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas fresco

Sauce tomate, mozzarella, jambon et ananas frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and fresh pineapple

----- 22.-

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico

Sauce tomate, mozzarella, jambon et basilic

Tomato sauce, mozzarella, ham and basil

----- 22.-

4 Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive nere

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et olives noires

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and black olives

----- 25.-

Diavola

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

----- 24.-

Nostromo

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e olive nere

Sauce tomate, mozzarella, émietté de thon et olives noires

Tomato sauce, mozzarella, tuna fish and black olives

----- 25.-

Funghi

Pomodoro, mozzarella e funghi

Sauce tomate, mozzarella et champignons

Tomato sauce, mozzarella and mushrooms

----- 19.-

Provenance de nos viandes: boeuf, veau, volaille suisse, porc suisse ou italie, charcuterie d'Italie

Pour les plus jeunes, notre chef propose des plats réduits de notre carte à des tarifs tout aussi petits



I dolci | Les desserts | Desserts

Tiramisù classico

Tiramisu classique

Classic Tiramisù

----- 12.-

Salamino di cioccolato e amaretto, salsa al caramello e frutta fresca

Salami de chocolat et amaretto, coulis de caramel et fruits frais

Salami of chocolate and amaretto, caramel sauce, fresh fruit

----- 12.-

Semifreddo al marsala, puré di frutti di bosco e fragole fresche

Parfait glacé au marsala, coulis de fruits rouges et fraises fraîches

Marsala ice parfait, red fruit sauce and fresh strawberries

----- 9.-

Babà quadrato, crema di mascarpone e nutella

Babà carré, crème de mascarpone et nutella

Square Babà, mascarpone cream and nutella

----- 13.-

Coppa di frutta di stagione alla menta fresca

Coupe de fruits de saison à la menthe fraîche

Seasonal fruit salad with fresh mint

----- 8.-

Pizza Dolce : Nutella e fette di mandorle

Pizza Dolce : Nutella et amandes éfilées

Pizza Dolce : Nutella and almonds

A commander avant....

Disponibile jusqu'à 21h30

----- 16.-

Selezione di formaggi , frutta secca e miele (taleggio, gorgonzola e parmigiano)

Assortiment de fromages, fruits secs et miel (taleggio, gorgonzola et parmesan)

Cheese selection, dried fruits and honey (taleggio, gorgonzola and parmesan)

----- 14.-

Le coin des glaces

Parfums

Vanilla dream, Swiss chocolate, Espresso croquant, Caramelita, Macadamia, Meringue double crème, Lemon lime, Passion-mangue, Fraise-framboise, Grapefruit, Abricot

1 boule ----- 4.-

2 boules ----- 8.-

3 boules ----- 12.-

Chantilly ou sauce au chocolat ----- 2.-



Sélection des vins au verre

Pétillants

Prosecco Martini	8.-
Laurent-Perrier	17.-

Blancs

Château Pictet-Lullin AOC 2015	5.60
<i>Chasselas, Grand Cru, Dully, Aubonne</i>	
Les Mariés IGP 2015	4.80
<i>Sauvignon Blanc, Domaine la Baume, Pays d'OC</i>	
Pinot Grigio IGT 2014	5.30
<i>Pinot Grigio AOC, Az. Agricola La Jara, Treviso, Venezia</i>	
Chardonnay IGT 2015	4.80
<i>Chardonnay, Tenute Emera, Puglia</i>	

Rosés

Côtes-de-Provence	3.90
.....	50cl 18.50
<i>Les Lavandes, Château de Guiranne</i>	
Rose de Lune	3.90
<i>Domaine des Balisiers, Peney, Genève</i>	

Rouges

La fille sans cœur 2012	50cl 25.00
<i>Gamaret, Féchy, La Côte</i>	
Ganoiret AOC	50cl 25.00
<i>Cuvée Gamaret-Garanoir, Mont-sur-Rolle, La Côte</i>	
Domaine de Crochet 2014	5.80
<i>Gamay & Pinot Noir, Grand Cru, Mont-sur-Rolle</i>	
Nero d'Avola IGP 2014	4.80
<i>Nero d'avola, Terre di Giumara, Caruso & Minni, Sicilia</i>	
Chianti « Il Léo » 2014	6.80
<i>Chianti Superiore, Ruffino, Toscana</i>	
Primitivo Eméra IGT 2015	5.60
<i>Primitivo, Tenuta Eméra, IGT, Puglia</i>	