



Notre pizzeria utilise une pâte faite maison levée naturellement et reposée pendant 72 heures, le processus de maturation est fondamental dans la préparation d'une bonne pizza, car il aide à produire les arômes et la couleur typiques du pain chaud, et rend la pizza plus facilement digestible.

PIZZA

Marinara	12,00.-	Rosso piccante	20,00.-
Sauce tomate, origan, ail, huile d'olive extra vierge		Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, salami piquant, basilic	
Margherita	14,00.-	Quatre fromage	19,00.-
Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive extra vierge		Sauce tomate, mix de fromages, mozzarella, basilic	
Napoli	18,00.-	Ortolana	19,00.-
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives		Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes	
Rucola	18,00.-	Quatre saison	19,00.-
Sauce tomate, mozzarella, rouquette, Grana Padano		Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, artichaut, champignons, olives	
Diavola	18,00.-	Tradizione	22,00.-
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, basilic		Sauce tomate, mozzarella, rouquette, jambon cru, tomates cerises, Grana Padano	
Pugliese	18,00.-	Capricciosa	20,00.-
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, basilic		Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, salami piquant, champignons, artichaut, olives	
Cantadou	21,00.-		
Sauce tomate, mozzarella, cantadou, jambon cru, basilic			



PIZZA

Jambon et champignons 18,50.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon
cuit, champignons, basilic

Straccia 21,00.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon
cuit, Straciatella, Grana Padano,
basilic

Parmigiana 22,00.-
Sauce tomate, mozzarella,
aubergines parmigiana, Grana
Padano

Saporita 20,00.-
Sauce tomate, mozzarella,
rouquette, salami piquant, Grana
Padano

Bufala 20,00.-
Sauce tomate, Bufala, basilic

Jambon 18,00.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon
cuit, basilic

Merguez 19,00.-
Sauce tomate, mozzarella,
merguez, œuf, persil

Crudaiola 18,00.-
Mozzarella, rouquette, tomates
cerises, Grana Padano

Brigante 20,00.-
Sauce tomate, mozzarella, Ricotta,
salami, basilic, origan

Sorrento 20,00.-
Sauce tomate, mozzarella, ricotta,
aubergines, basilic

Pistacchio 22,00.-
Sauce tomate, mozzarella, burrata,
jambon cru, rouquette, pistaches

FOCACCE

Rosmarino 5,00.-
Romarin, huile d'olive extra vierge

Mamma mia 21,00.-
Rouquette, jambon cru, bufala,
tomates cerise, huile d'olive extra
v.

CALZONI

Reginella 18,00.-
Sauce tomate, mozzarella, Ricotta,
salami, basilic

Cerasella 18,00.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon
cuit, basilic



ENTREES

Insalata verde	6,00.-
Mesclun, rouquette, fenouils, céleri	
Insalata mista	8,00.-
Mesclun, rouquette, fenouils, céleri, carottes, tomate, maïs, betterave rouge	
Carpaccio di mare	14.- ; 23.-
Carpaccio de saumon mariné aux agrumes avec sauce lime et thé vert	
Roast-beef	14.- ; 22.-
Roast-beef cuit à basse température avec rouquette, Grana Padano et crème au balsamique	
Polpettone	17,00.-
Pain de viande farci avec de la charcuterie (mortadella et/ou jambon blanc), du parmesan, de la mozzarella	
Bruschetta rossa	10,00.-
Pain fait maison, tomates fraîche, huile d'olive extra vierge	
Parmigiana d'aubergines	15,00.-
Salumi e formaggi (2 pers)	29,00.-
Triomphe de fromage et charcuterie avec miel, confiture au piment et poivrons sucrées	
Crudo di Parma e burrata	15.-/24,50.-
Jambon de Parme, Burrata des Pouilles	
Gâteau de pommes de terre	17,00.-
Gâteau de pommes de terre farci avec de la charcuterie (salami et/ou jambon blanc), fromage fumé, et bolets	
Frittura mista	15,00.-/24,50.-
Friture de calamar, crevettes, courgettes et carottes avec mayonnaise au yaourt	



PLATS

..tous nos plats sont accompagnés avec légumes du jour et pommes de terre au four. Provenance de nos Viandes: SUISSE, URUGUAY

Filetto di manzo (240g)	40,00.-
Filet de bœuf grille, au Primitivo des Pouilles (vin rouge)	
Tagliata al balsamico (220g)	38,00.-
Entrecôte avec roquette, crème de vinaigre balsamique, copeaux de Grana Padano	
Costata di manzo	42,00.-
Cote de bœuf grillée (450g)	
Orata alla mediterranea	36,00.-
Daurade aux four parfumée avec olives, lime, petits tomates (500g)	
Gamberoni	34,00.-
Gambas aux four aromatisés au citron et the vert	
Entrecôte al curry (220)	36,00.-
Entrecôte grillée parfumée au curry et poivre vert (220g)	



DESSERT

Pour les gourmands, le dessert est le moment le plus attendu de tous les déjeuners ou dîners. Profiter d'un bon dessert à la fin du repas est le meilleur moyen de terminer une expérience gastronomique intense et agréable.

Tiramissù	12,00.-
Crème brulée et glace au pistache	11,00.-
Panna cotta et fraises	10,00.-
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	12,00.-
Gâteau du chef	10,00.-

Sélection de spiritueux pour accompagner nos desserts

Whisky

Talisker de 10 ans d'âge	10.-
Cragganmore de 12 ans d'âge	12.-
Glenkinchie de 12 ans d'âge	13,50.-
Oban de 14 ans d'âge	14,00.-
Dalwhinnie de 15 ans d'âge	14,00.-
Lagavulin de 16 ans d'âge	15,00.-
Jack Daniel's 4 cl	8,00.-
Chivas Regal de 18 ans d'âge	15,00.-

Grappa

Grappa Amarone	10.-
Grappa barolo	10.-
Grappa cru-riserva	10.-
Grappa Brunello	10.-



Minérales

Panna 50cl	4,50.-	Aperol spritz	10,00.-
San Pellegrino 50cl	4,50.-	Moscato 10cl	5,50.-
Coca cola, zéro 33 cl	4,50.-	Pastis 4 cl	5,50.-
Fanta 20cl ;30cl	3,30.-/3,80.-	Ricard 4 cl	4,50.-
Thé froid 20cl;30cl	3,30.-/3,80.-	Limoncello 4 cl	5,50.-
Jus de fruit 20 cl	4,50.-	Amari 4 cl	6,00.-

Bières

Valaisanne pression 20cl	3,50.-	Abricotine 4 cl	5,50.-
Valaisanne pression 30cl	3,80.-	Kirsch 4 cl	4,00.-
Valaisanne pression 50cl	6,00.-		
Moretti blonde 33cl	5,00.-		
Feldschlösschen 30cl blanche	5.-		

Apéros et Digestif

Crodino 10 cl	4,50.-
Sanbitter 10 cl	4,50.-
Martini 10 cl	7,50.-
Prosecco 10cl	6,50.-
Bellini	9,00.-
Martini schweppes	7,50.-

Boissons chaudes

Café, thé	3,40.-
Renversè	3,60.-
Capuccino	4,00.-
Chocolat	4,00.-
Lait	3,00.-

Prix en francs suisses. TVA 7.7% incluse



PÂTES

Calamarata di mare	27,00.-
Pâtes tréfilées dans un moule en bronze, calamar, gambas et lime	
Spaghetti con vongole veraci	28,00.-
Pâtes aux vongole veraci, tomate fraîches	
Gnocchetti sardi	25,50.-
Gnocchi de pommes de terre, tomates, roquettes et burrata des pouilles	
Tagliatella funghi e salsiccia	24,50.-
Tagliatella avec saucisse italienne, champignons frais, tomates cerises et biscuit de parmesan	
Scialatielli ai crostacei	29,50.-
Pâte faite maison avec bisque de homard, et gambas	
Rigatoni carbonara	26,50.-
Pâtes à la carbonara avec lard fume, pecorino a la truffe (Moliterno)	
Orecchiette al ragôût	23,00.-
Orecchiette fait maison au ragout de viande de beauf et fromage (cacio cavallo dop)	
Trofie alla genovese	28,50.-
Pâte au pesto de basilic fait maison et gambas rouge	