

Nos Entrées

Salade verte	Fr. 7.50
Salade mêlée	Fr. 9.50
Salade tomate et oignons Rouge	Fr. 7.50
Tomate mozzarella et rucola	Fr. 18.—
Burrata et légumes grillée	Fr. 24.—
Salade rucola et copeaux de parmesan	Fr. 12.—
Bresaola, rucola, copeaux de parmesan	Fr. 21.—
Friture de calamaretti a la chapelure de semoule de blé	Fr. 23.—
Carpaccio de bœuf, rucola, copeaux de parmesan	Fr. 19.—
Cassolette de calamaretti poêlés aux saveurs méditerranéennes (Tomates, persil, ail, olives Taggiasche, croûtons)	Fr. 24.—
Cocktail de crevettes rose « sauce calypso »	Fr. 21.—
Saladine de gambas tiède au parfum de Sésame	Fr. 23.—
Rouleau de saumon Fumé et fromage de chèvre Frais	Fr. 23.—
Escalopée de foie gras a la framboise et tatin de pommes	Fr. 25.—
Saumon fumé avec toast et beurre	Fr. 21.—

Nos pizzas au Feu de bois

Toutes nos pizzas sont faites à base de sauce tomate et Mozzarella.

Margherita (Sauce tomate, Mozzarella)	Fr. 17. —
Napoletana (Câpres, olives noires, anchois)	Fr. 19. —
Capricciosa (Jambon, champignons, œuf)	Fr. 22. —
4 Fromages (Ricotta, Grana, gorgonzola)	Fr. 23. —
Ferrarii (Lardons, champignons, jambon cuit, saucisson piquant)	Fr. 24. —
Frutti di Mare (Calamaretti, gambas, moscardini, moules)	Fr. 24. —
4 Stagioni (Jambon cuit, cœurs d'artichauts, champignons, poivrons)	Fr. 23. —
Hawai (Ananas, jambon cuit)	Fr. 22. —
Calzone (Champignons, jambon cuit, œuf)	Fr. 22. —
Venezia (Jambon cru)	Fr. 24. —
Diavola (Saucisson piquant)	Fr. 20. —
Romana (Champignons, jambon cuit)	Fr. 21. —
La Ferme (Champignons, fines tranches de bœuf, œuf)	Fr. 25. —
Sicilia (Thon, aubergines)	Fr. 22. —
Végétarienne (Champignons, aubergines, artichauts, tomates fraîches)	Fr. 22. —
Rucola (Rucola, Tomates cerise, parmesan)	Fr. 22. —
Prosciutto (Jambon cuit)	Fr. 19. —
Norvégienne (Saumon fumé, oignons, câpres)	Fr. 26. —
Miss Italia (Rucola, tomates cerise, jambon cru, scaglie di grana)	Fr. 26. —
Bresaola (Bresaola, rucola, tomate cerise, scaglie di grana)	Fr. 26. —
Funghi (Champignons de Paris)	Fr. 19. —
Stromboli (Saucisse sicilienne au fenouil, câpres, aubergines)	Fr. 22. —
Peppino (Burrata, mortadella, tomates cerise, rucola)	Fr. 26. —
Tonno (Thon)	Fr. 20. —
Melanzana (Aubergines)	Fr. 19. —

Focacce Speciali

Focaccia huile d'olives, origan	Fr. 8. —
Focaccia mozzarella, huile d'olives, origan	Fr. 10. —
Focaccia facon bruschetta (Huile d'olive, origan, basilic, tomates cerise)	Fr. 12. —
Panuzzo fraîcheur (Rucola, tomates Cerise, Aubergines)	Fr. 15. —
Panuzzo Peppino (Mortadella, burrata, rucola, tomates Cerise)	Fr. 20. —
Panuzzo Miss Italia (Burrata, jambon cru, rucola, tomates cerise, scaglie di Grana)	Fr. 20. —
Panuzzo Nutella	Fr. 14. —

Nos pâtes et risottos...

Spaghettini...

Bolognese	Fr. 23.—
Aglio, olio peperoncino	Fr. 19.—
Al Pesto,	Fr. 23.—
Al pomodoro et basilico	Fr. 20.—
Alla carbonara (lardons, crème, œuf, parmesan)	Fr. 23.—

Pennette...

Aux crevettes roses, scampis au parfum de curry	Fr. 26.—
All'arrabbiata (sauce tomate, ail, piments)	Fr. 22.—
All'amatriciana (lardons, oignons, sauce tomate, piments)	Fr. 23.—

Tagliatelle...

La Ferme (morilles)	Fr. 28.—
Trifolate (bolets, ail, persil, huile d'olive)	Fr. 26.—
Fagottini di parma (Jambon cru, sauce tomate, crème, basilic)	Fr. 26.—

Gnocchi de pommes de terre...

Au gorgonzola	Fr. 24.—
À la romana (Champignons, jambon cuit, tomate, crème)	Fr. 24.—

Linguine...

Homard	Fr. 32.—
Alle vongole	Fr. 26.—
Au saumon Fumé, safran, crème	Fr. 26.—
Aux fruits de mer	Fr. 28.—

Gratinées à la mozzarella au feu de bois ...

Lasagne de bœuf « maison »	Fr. 24.—
Panzerotti aux épinards, ricotta à la crème	Fr. 24.—
Pennette à la « sicilienne (Aubergines, sauce tomate, basilic)	Fr. 24.—
Gnocchi de pommes de terre à la Crème de tomate	Fr. 22.—

Risotto...

Au parfum de truffes	Fr. 26.—
Bolets	Fr. 26.—
Aux fruits de mer	Fr. 28.—
Noix de st. Jacques et gambas	Fr. 30.—

SUGGESTIONS AL DENTE

Paccheri

Calamarata (calamaretti, olive Taggiasche, tomate, ail, persil)	Fr. 26.—
Alla norma (sauce Tomate, Aubergines, Ricotta au four)	Fr. 25.—
Alla salsiccia Siciliana e polpette al sugo	Fr. 26.—
Alla calabrese (Salami calabrese, aubergines, tomate)	Fr. 25.—

Rigatoni

Alla parmigiana et burrata	Fr. 26.—
Alla Peppino (sauce tomate, burrata, Basilic)	Fr. 25.—
Al sugo della Nonna (bœuf, porc, boulettes de bœuf)	Fr. 25.—

Linguine

Alle vongole	Fr. 26.—
Ai frutti di mare	Fr. 28.—

Tagliolini

Al nero di seppia (Encre de Seiches, émincé de Seiches)	Fr. 26.—
---	----------

Spaghettoni

Alla mollica (Anchois, ail, piments, panure, huile d'olives)	Fr. 22. —
--	-----------

Nos poissons...

D'eau douce...

Filets de perches Meunière sauce tartare Fr. 32.—

De La Mer...

Filet de loup de mer aux saveurs méditerranéennes Fr. 38.—

Filet de daurade provençale Fr. 36.—

Gambas poêlées à la provençale Fr. 36.—

Gambas poêlée et flambée au cognac Fr. 36.—

Gambas poêlée à la crème de safran Fr. 36.—

Fritto Misto de la mer Fr. 38.—

Croustillant de saumon et fromage de chèvre frais Fr. 38.—

Escalope de saumon poêlée aux saveurs méditerranéennes Fr. 36.—

Tatakí de thon au Sésame Fr. 38.—

Accompagnements (1 au choix)

Légumes, pommes allumettes

Riz au beurre

Pâtes au beurre

Provenance de nos poissons :

Suisse, France, Italie, Estonie, Grèce, Thaïlande, Vietnam, Norvège.

Allergènes, veuillez-vous adresser au personnel.

Nos viandes

Filets de bœuf (200 gr)

Aux morilles	Fr. 45.—
Rossini	Fr. 45.—
Au poivre vert	Fr. 42.—
A la moelle	Fr. 42.—
Tagliata, rucola, copeaux di grana	Fr. 40.—

Faux-filets de bœuf (200 gr)

Moutarde à l'ancienne	Fr. 38.—
La Ferme 250gr. (Café de Paris maison)	Fr. 40.—
Aux morilles	Fr. 40.—
Aux poivre Vert	Fr. 38.—
Grillée	Fr. 36.—

Steaks de bœuf (200gr)

Aux morilles	Fr. 38.—
Moutarde à l'ancienne	Fr. 35.—
Poivre vert	Fr. 35.—
Café de Paris	Fr. 35.—
Grillée	Fr. 32.—

Médallions de veau...

Aux morilles	Fr. 42.—
Aux citrons	Fr. 38.—

Nos « coups de cœur »...

Racks d'agneau roti au Four à la provençale	Fr. 42.—
Magret de canard à l'orange et miel	Fr. 36.—

Nos viandes sont accompagnées de pommes frites et légumes

À volonté ! (2 personnes minimum)

Charbonnade de bœuf	p/pers	Fr. 45.—
Charbonnade aux 3 viandes (Bœuf, poulet, porc)	p/pers	Fr. 45.—
Fondue bourguignonne	p/pers	Fr. 45.—
Fondue chinoise	p/pers	Fr. 45.—

(Nos plats minimum 2 personnes sont accompagnés d'une salade mêlée en entrée et pommes Frites en suite)

Provenance de nos viandes : Bœuf, porc, veau : CH ; Agneau : NZ ; Canard, poulet : F-CH

Menu Enfants (1 plat à choix, dessert inclus)

À 15.—

- Spaghettini ou pennette
 - Tomate
 - Bolognaise
 - Carbonara
- Pizza bambino prosciutto (Jambon Cuit)
- Nuggets de poulet avec pommes Frites

Dessert

Glaces « Smarties »