LE BOLLICINE
NOS COUPES

PROSECCO 9.–

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT 18.–

CHANDON GARDEN SPRITZ 12.–

Vin mousseux aromatisé à l'orange, composé de chardonnay, pinot noir et sémillon

KIR ROYAL 19.–

Coupe de Champagne et crème de cassis

LO CHEF CONSIGLIA

LES HUÎTRES 6.–

Prix par pièce, selon arrivage

L'ŒUF À LA TRUFFE 28.–

Œuf poché aux truffes noires

TAGLIOLINI VIVAVOCE 35.–

Émincé de filet de bœuf, oignons rouges caramélisés, pecorino AOP, champignons Portobello

FILETTO DI MANZO VIVAVOCE 60.–

Tournedos de bœuf grillé (200 gr)
Sauce au vin rouge, médaillon de foie gras poêlé, truffes noires
Accompagné de risotto au Parmigiano

DULCIS IN FUNDO

IL PROFITTEROL 16.–

Profiterolles chocolat et pistache

ANTIPASTI
ATTO PRIMO
SCENA PRIMA

INSALATA VERDE 8.–

INSALATA MISTA 12.–

RUCOLA 16.–

Salade de roquette, tomates cerises, copeaux de parmigiano reggiano DOP et vinaigre balsamique DOP de Modena

CAPRESE 24.–

Mozzarella di bufala DOP, tomates cerises, pesto de basilic, focaccia au romarin et huile d'olive

MOUSSE DI STRACCIATELLA E CRUDO DI GAMBERI ROSSI 36.–

Gambas rouges crues de Mazara marinées au lime et sa mousse de stracciatella

VITELLO TONNATO 26.–

Fine tranches de veau cuit à basse température, couvert de sauce au thon

TAGLIERE VIVAVOCE PICCOLO 24.–/ GRANDE 35.–

Assiette de charcuterie Italienne, Jambon cru de Parme DOP, la Coppa Piacentina, la Mortadella aux pistaches, la Ventricina, des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP

SCENA SECONDA

LA PASTA E CECI 16.–

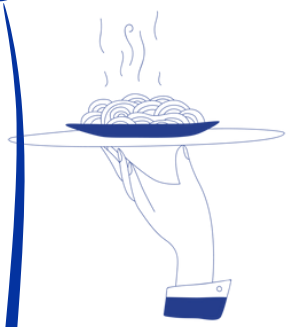
Soupe de pâtes et pois chiches

CALAMARI DEL TRABOCCO 23.–

Anneaux de calamars frits et sauce tartare

TORTINO AL SALMONE 21.–

Soufflé au saumon et sauce aux anchois Cantabrico



ATTO SECONDO

SCENA PRIMA

LA PASTA

LO SPAGHETTO « SCIUE SCIUE » 24.–

Spaghetti de Gragnano, servis avec huile d'olive, ail,
tomates cerises et basilic frais

GNOCCHI AL PESTO E BURRATA 28.–

Gnocchi de pommes de terre, pesto de basilic genovese, burrata et
tomates séchées.

CALAMARATA ALLO SCOGLIO 36.–

Maccaronis aux fruits de mer
(Langoustine, crevettes géantes, moules, vongoles, calamars) ail et persil

CARBONARA DELLO CHEF 27.–

Spaghetti de Gragnano, joue de porc fumèe, jaune d'œuf, Parmigiano.

MARMOCCHI

COIN ENFANT

PENNE POMODORO 10.–

PENNE PANNA E PROSCIUTTO 12.–

PIZZA MARGHERITA 10.–

PIZZA PROSCIUTTO 12.–

NUGGETS DI POLLLO & FRITES 16.–

SALSICCIA ARROSTO & FRITES 16.–

ATTO TERZO

SCENA PRIMA

I PESCI

POISSON

LA NOSTRA SOGLIOLA 39.–

Filet de Sole à la meunière, sauce de tomates jaunes et ratatouille de légumes

IL CACIUCCO 42.–

Soupe de poisson à la Toscane, mijoté aux tomates, ail et persil
(Langoustines, crevettes, moules, vongoles, poulpes, seiches, et poisson du jour)

LE CARNI

SCENA SECONDA

VIANDE

OSSOBUCO DI VITELLO 43.-

Osso buco de veau et son risotto à la milanaise

LA TAGLIATA 43.-

Entrecôte de bœuf rassis sur l'os, grillé (200 gr) sur lit de roquette,
Parmesan et tomates cerises, accompagné des garnitures maison

LA PANCIA DI MAIALE 38.-

Poitrine de porc cuit à basse températures, crémeux de pommes de terre et chou-fleur violets

LA COSTATA AI FERRI 1KG 160.- (2PERSONNES)

Sélection de côtes de bœuf Suisse maturé par nos soins
Servis avec garnitures maison

SUPPLEMENTO CONTORNI 6.-

Pommes de terre au four
Pommes de terre frittes
Riz
Légumes au four et huile d'olive

ATTO QUARTO

SCENA PRIMA

LE FOCACCE

ROSMARINO 9.–

Huile d'olive et romarin

GENOVESE 30.–

Pesto de basilic, tomates cerises,
jambon cru di Parma DOP et mozzarella di bufala DOP

PUGLIESE 30.–

Roquette, jambon cru de Parme, tomates cerises,
stracciatella, poudre d'olives

I TUBI
LES TUBES

CAPRINO 29.–

Filets de tomates San Marzano DOP, fior di latte et fromage de chèvre
après cuisson: salade roquette, tomates cerises, cerneaux de noix et miel

NORCIA 35.–

Filets de tomate San Marzano DOP, fior di latte, bolets
après cuisson: jambon cru de Parma DOP, pecorino romano DOP, salade
roquette, tomates cerises et pétales de truffe noire

LE CLASSICHE

MARGHERITA 18.–

À pummarola, fior di latte et basilic

MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 25.–

À pummarola, fior di latte, jambon cuit, champignons et origan

4 FORMAGGI 25.–

Fior di latte, mozzarella di Bufala DOP, Gorgonzola DOP,
Parmigiano Reggiano DOP et Pecorino Romano DOP

MARGHERITA DIAVOLA 26.–

À pummarola, fior di latte, ventricina, olives «nostraline» et oignons rouges

BALTICA 29.–

À pummarola, fior di latte, filet de thon Callipo, oignons et olives

NORDICA 29.–

À pummarola, fior di latte, saumon fumèe, capres et ognions

VEGETARIANA 24.–

À pummarola, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons,
champignon de Paris, artichauts

PARMIGIANA 23.–

À pummarola, fior di latte, aubergines frites,
et crème de Parmigiano Reggiano

4 STAGIONI 26.–

À pummarola, fior di latte, jambon cuit, olives «nostraline»,
champignons, aubergines et artichauts

CALZONE 27.–

À pummarola, fior di latte, champignons, jambon cuit

*TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLE SANS GLUTEN, SUPPLÉMENT DE 3.–

LE SPECIALI

SCENA TERZA

PIACENTINA 29.-

Pomme de terre, tomates cerises, Coppa, stracciatella,
Di Bufala et crème de Parmigiano Reggiano

PROFUMO D'AUTUNNO 30.-

Fior di latte, bolets, gorgonzola, guanciale, cernaux de noix,
Garnie de croûtons de parmigiano reggiano

MISS ITALIA 32.-

À pummarola, mozzarella di Bufala DOP, jambon cru de Parma DOP,
tomates cerises, salade roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano
DOP, mozzarelline et huile parfumée à la truffe

DESSERT

LA CROSTATA DI FRUTTA 15.-

Tarte maison aux fruits et crème pâtissière

IL PROFITTEROL 16.-

Profiteroles maison au chocolat et pistache

IL TIRAMISU 14.-

SEMIFREDDO AL LIMONE 14.-

Parfait au citron et basilic avec une sauce aux fruits rouges

GLACES MOVENPICK 5.-

Vanille, Chocolat , Cafè, Pistache, Caramel, Citron, Abricot, Poire,Fruit Rouge

ATTENTION ALLERGÈNES

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUES OU INTOLÉRANTS À CERTAINS ALIMENTS,
N'HÉSITEZ PAS À NOUS EN FAIRE PART OU À DEMANDER CONSEIL À NOS COLLABORATEURS.
NOUS SOMMES ATTENTIFS TOUS LES JOURS À LA TRAÇABILITÉ DE 14 ALLERGÈNES QUE NOUS POUVONS RENCONTRER DANS LA CONFECTION DE NOS PLATS. ARACHIDES, CÉLERI, CÉRÉALES, CRUSTACÉS, FRUITS À COQUE, GLUTEN, LACTOSE, LUPIN, MOLLUSQUES, MOUTARDE, ŒUF, POISSONS, SÉSAME, SOJA, SULFITES

SELECTION DE VIANDES DE NOS BOUCHERIES

BŒUF	*Suisse - Australie*
POULET	*Suisse*
AGNEAU	*Nouvelle Zelande*
VEAU	*Suisse*
PORC	*Suisse*

LA SÉLECTION DE NOTRE POISSONNIER

Loup de mer	*FAO 37/2- FAO 37/3*
Dorade	*FAO 37/2- FAO 37/3*
Mollusques	*FAO 34- FAO 37-FAO 4*
Coquillages	*FAO 37/2*
Crustacees	*FAO 41- FAO 27/IVB*

NOS PRIX SONT EN CHF AVEC UNE TVA 8.1% INCLUSE