

Antipasti

- Sélection de charcuterie
Jambon cru, salami piquant, capocolo, mortadelle
- Bruschetta à la tomate (4) **VG**
Pain maison, tomates, ail, basilic et origan
- Antipasti **VG**
Aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, olives, ail
- Salade du chef **VG**
Roquette, parmesan, tomates séchées, sauce maison truffée
- Burrata **VG**
Burrata, tomates cerises, roquette, crème de balsaque.
- Vitello tonnato (petit ou grand)
veau suisse, sauce au thon, capres

Pates

- Tagliatelles au saumon *
Saumon fumé, crème, câpres
- Tagliatelles cacio e pepe **VG** *
Sauce au pecorino romano et poivre noir
- Tagliatelles à la truffe noire **VG** *
Crème de truffe noire, parmesan reggiano
- Spaghetti carbonara *
Guanciale, pecorino, jaune d'oeuf, poivre
- Spaghetti vongole verace *
Vongole (vietman), tomate cerise, persil, ail
- Gigli au pesto rosso *
pesto rosso maison, stracciatella, crème de balsamique, amandes
- Casarecce à la pistache **VG** *
Pesto de pistache, éclats de pistache
- Casarecce à la Genovese *
Mijoté de boeuf Suisse et oignons

* Possible sans gluten

Desserts

- Tiramisu maison
- Panna cotta fruits rouges
- Sorbetto con limoncello
- Affogato
Expresso, glace vanille
- Boule de glace/sorbet
Maitre artisan glacier, Glaces des Alpes :
Vanille, Chocolat au lait, Pistache, Caramel salidou, Cappuccino,
Clementine, Fraise/Menthe, Citron/basilic

Pizzas

- 17.- Margherita **VG** 15.-
Tomate, fior di latte, basilic, huile extra vierge
- 10.- Amalfi **VG** 21.-
Fior di latte, stracciatella, tomates mi-séchées, zestes de citron, basilic
- 12.- Quattro stagioni 22.-
Tomate, fior di latte, poivrons, champignons, jambon cuit, olives, artichauts, origan
- 6.- Rucola **VG** 22.-
Crème de roquette, fior di latte, stracciatella, tomates mi-séchées, noisettes
- 15.- Ortolana **VG** 21.-
Tomate, artichauts, poivrons, champignons, aubergines, courgettes, basilic
- 16.-/24.- Calzone du chef 25.-
Tomate, fior di latte, jambon cuit, ricotta, basilic
- Carciofi **VG** 25.-
Crème d'artichaut, fior di latte, stracciatella, artichauts, tomates mi-séchées, huile de truffe, basilic
- 26.- Prosciutto e funghi 20.-
Tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, basilic
- 21.- Diavola 23.-
Tomate, fior di latte, salami piquant, oignons, olive, origan
- 28.- Pistacchiosa 26.-
Fior di latte, pesto de pistache, mortadelle, bufala, basilic, éclats de pistaches
- 22.- Pugliese 26.-
Pesto de basilic, fior di latte, jambon cru, ricotta, pignon de pin
- 23.- Parma 25.-
Fior di latte, jambon cru, rucola, parmesan reggiano
- 22.- Napoli 21.-
Tomate, fior di latte, anchois, câpres, olives, origan
- 26.- Tonnarella 23.-
Tomate, fior di latte, thon, oignons, olives, origan
- Capocollo 22.-
Fior di latte, chèvre, coppa, miel et noix
- Comtessa **VG** 23.-
Tomate, tomate cerise, bufala, crème de balsamique, basilic
- Quattro Formaggi **VG** 22.-
Tomate, fior di latte, gorgonzola, mascarpone, grana padano
- 10.-
- 10.-
- 9.- Pizza ou plat de pâtes enfant 12.-
- 8.- Pizza margherita ou prosciutto / Gigli sauce tomate et parmesan
- 4.-
- Supplément légumes 2.-
Supplément viandes et fromages 4.-