

## INSALATE

### LA VERDE

Rucola, iceberg et sauce maison. **9 chf**

Arugula, iceberg and homemade sauce.

### LA PRIMAVERA

Rucola, tomates, copeaux de parmesan, huile et vinaigre balsamique. **12 chf**

Arugula, tomatoes, parmesan shavings, oil and balsamic vinegar.

### ZUPPA DEL MOMENTO

Soupe maison avec légumes du moment. **18 chf**

Homemade soup with vegetable of the moment.

## ANTIPASTI

### ANTIPASTO ITALIANO

Mozzarella di bufala, jambon cru, friture du jour et bruschetta. **24 chf**

Bufala mozzarella, raw ham, daily fried food and bruschetta.

### TRIS DELLE MERAVIGLIE

Trilogie de montanarine (pâte à pizza frit) farcis. **21 chf**

Trilogy of mini pizza fried.

### IL TRONCHETTO

Pâte à pizza farcie de ricotta, fior di latte et friarielli avec fondue de parmesan et crumble de tarallo Napoletano. **25 chf**

Pizza dough stuffed with ricotta, fior di latte and friarielli with parmesan fondue and Neapolitan tarallo crumble.

### LA SIGNORA PARMIGIANA

Millefeuille d'aubergines avec sauce tomate, mozzarella fumée et basilic. **24 chf**

Aubergine millefeuille with tomato sauce, cheese, smoked mozzarella and basil.

## PRIMI PIATTI

### LE ORECCHIETTE

Pâtes (orecchiette) au pesto de basilic maison, burrata pugliese et crumble de pain. **29 chf**

*Pasta (orecchiette) with homemade basil pesto, burrata pugliese and bread crumble.*

### PISTACCHIOSO

Paccheri avec crème de pistache, mortadelle et zestes de citron. **34 chf**

*Pasta with pistachio cream, mortadella (Ham) and lemon zest.*

### CARBONARA

Spaghetti à la carbonara avec œufs, fromage, poivre et guanciale. **29 chf**

*Pasta carbonara with oeufs, cheese and guanciale (Ham).*

### GNOCCHO ALTERNATIVO

Gnocchi avec saumon, crème au safran et oignons croquants. **32 chf**

*Potato gnocchi salmon, safran cream and crunchy onions.*

## SECONDI PIATTI

### TAGLIATA DI MANZO

Entrecôte de bœuf (250g) sur lit de rucola, tomates, copeaux de parmesan et frites. **45 chf**

Beef entrecôte (250g) on a bed of arugula, tomato, parmesan shavings and fries.

### IL PANARO DELLA NONNA

Boulettes de viande (bœuf/porc) à la sauce tomate, servi dans un panier de pâte à pizza. Accompagné de légumes. **38 chf**

*Meatballs in tomato sauce (beef/pork) in a pizza dough basket accompanied by vegetables.*

### PERSICO AMALFITANO

Filets de perche flambé au limoncello et tyhm avec pomme de terre maison et légumes. **39chf**

Perch fillets flambéed with limoncello and tyhme, with homemade potatoes and vegetables.

### DOIJ FRITURES

Friture de calamars, crevettes et acquadelles. Accompagné de frites et sauce maison. **36 chf**

*Fried calamari, prawns and atherina. Accompanied by fries and house sauce.*

### TARTARE DE LA MAISON

Boeuf (**180g**), artichauds et olives sur fondue de parmesan tiède. Servi avec pain grillé et frites. **36 chf**

*Beef (180g), artichokes and olive on warm parmesan fondue. Served with toast and fries.*

## BURGER

### CRISPY BURGER

Pain maison, poulet crispy, cheddar, salade, tomate, oignons et sauce maison. Accompagné de frites. **32 chf**

*Homemade bread, crispy chicken, cheddar, salad, tomatoes, onions and homemade sauce.  
Accompanied by fries.*

### SMASH BURGER

Pain maison, double smash bœuf, double cheddar, oignons, tomate, salade et sauce maison. Accompagné de frites. **36 chf**

*Homemade bread, double beef smash, double cheddar, onions, tomato, salad and homemade sauce.  
Accompanied by fries.*

### VÉGÉ BURGER

Pain maison, parmigiana d'aubergines, pecorino piquant et pesto de basilic. Accompagné de frites. **32 chf**

*Homemade bread, eggplant millefeuille, spicy pecorino and basil pesto.  
Accompanied by fries.*

## PIZZE

### MARINARA

Sauce tomate, ail, origan et huile d'olive. **17 chf**

*Tomato sauce, garlic, oregano and olive oil.*

### MARGHERITA

Sauce tomate, fior di latte, basilic et huile d'olive. **19 chf**

*Tomato sauce, fior di latte basil and olive oil.*

### COTTO E RITA

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, basilic et huile d'olive. **24 chf**

*Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, basil and olive oil.*

### BUFALINA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic et huile d'olive. **25 chf**

*Tomato sauce, bufala mozzarella, basil and olive oil.*

## **DIAVOLA**

Sauce tomate, fior di latte, salami ventricina, basilic et huile d'olive. **25 chf**

*Tomato sauce, fior di latte, salami ventricina, basil and olive oil.*

## **CAPRICCIOSA**

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, salami, champignons, artichauds, basilic et huile d'olive. **27 chf**

*Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, salami, mushrooms, artichokes, basil and olive oil.*

## **FIOCCO**

Crème, fior di latte, crocchè, jambon cuit, basilic et huile d'olive. **25 chf**

*Cream, fior di latte, crocchè, cooked ham, basil and olive oil.*

## **LA FRITTA**

Calzone frit farcis avec ricotta, provola, poivre, jambon cuit, salami, sauce tomate et basilic. **25 chf**

*Fried calzone stuffed with ricotta, smoked mozzarella, pepper, cooked ham, salami, tomato sauce and basil.*

## **CALZONE**

Calzone farcis avec ricotta, fior di latte, poivre, jambon cuit, salami, sauce tomate, basilic et huile d'olive. **25 chf**

*Calzone stuffed with ricotta, fior di latte, pepper, cooked ham, salami, tomato sauce, basil and olive oil.*

## **MAFIOSA**

Bord de pâte à pizza farci de ricotta, sauce tomate, nduja calabrese, fior di latte, basilic, burrata et huile d'olive. **29 chf**

*Edge stuffed with ricotta, nduja, sautéed peppers with olive, fior di latte, basil, pecorino and olive oil.*

## **BRONTOLONA**

Mortadelle, pistache, fior di latte, burrata, basilic et huile d'olive. **28 chf**

*Mortadella, pistachio, fior di latte, burrata, basil and olive oil.*

## **TONNATA**

Thon, fior di latte, oignons frais et croquant, basilic, olive taggiasche et huile d'olive. **27 chf**

*Tuna, fior di latte, fresh and crunchy onions, basil, taggiasche olive and olive oil.*

## PRIMAVERA

Tomates cherry, fior di latte, jambon cru, rucola, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique. **28 chf**

*Cherry tomatoes, fior di latte, raw ham, arugula, parmesan shavings and balsamic vinegar.*

## REGINELLA

Sauce tomate, provola, poivre, basilic et huile d'olive. **22 chf**

*Tomato sauce, smoked mozzarella, pepper, basil and olive oil.*

## PANUOZZI

*Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 peoples*

### NAPULÈ

Boulettes de viande (boeuf/porc), provola et friarielli. **45 chf**

*Meatballs (beef/pork), provola and friarielli.*

### CLASSICO

Jambon cru, tomate cherry, rucola, copeaux de parmesan et fior di latte. **45 chf**

*Raw ham, cherry tomato, rocket, parmesan shavings and fior di latte.*

### CAPRICCIO

Jambon cuit, salami, champignons, artichauts, fior di latte et frites. **45 chf**

*Cooked ham, salami, mushrooms, artichokes, fior di latte and fries.*

## ESTIVO

Thon, mozzarella bufala, tomates,  
fior di latte, oignons et salade. **45 chf**

*Tuna, bufala mozzarella, tomatoes,  
fior di latte, onions and salad.*

## DOLCI

Ricotta e pera	<b>12 chf</b>
Tiramisù	<b>12 chf</b>
Cheesecake aux fruits rouge	<b>14 chf</b>
Battilocchio alla Nutella	<b>15 chf</b>
Moelleux au chocolat	<b>14 chf</b>

## MENU ENFANT CHILDREN MENU

Pâtes à la sauce tomate. **18 chf**

*Pasta with tomato sauce.*

Pâtes à la crème et **20 chf**

jambon cuit.

*Pasta with cream and cooked ham.*

Hamburger et frites. **25 chf**

*Hamburger and fries.*

Filets de perche avec frites. **25 chf**

*Perch fillets with french fries.*

*(Nos prix sont TTC, TVA 8.1%)*

*Our prices including taxes, VAT 8.1%)*

## CARTE DES VINS

### VIN BLANC SUISSE

#### **Cully, Lavaux AOC, 12.2% vol.**

Chasselas. Vif et reflétant le terroir avec une note minérale. Bouteille **40 chf**

Chasselas. Lively and reflecting the terroir with a mineral note. Bottle **40 chf**

#### **Saint-Saphorin, Lavaux AOC-grand cru, 12.5% vol.**

Chasselas. Au nez, note fruitée et florales. En bouche, il est équilibré et puissant. Bouteille **47 chf**

Chasselas. On the nose, fruity and floral notes. On the palate, it is balanced and powerful. Bottle **47 chf**

#### **Calamin, Lavaux AOC-grand cru, 12.5% vol.**

Chasselas. Au nez, fleurs d'acacia et de miel. En bouche, il est fruité et équilibré. Notes de poivre et agrumes. Bouteille **49 chf**

Chasselas. On the nose, acacia flowers and honey. On the palate, it is fruity and balanced. Notes of pepper and citrus. Bottle **49 chf**

## VINS BLANCS ITALIEN

#### **Toto Bianco IGP - Campanie, 13,5% vol.**

Greco, Fiano. Arome de poire williams et pêche de vigne, note délicate. En finale une légère note épicée, rajoute de l'élégance. Bouteille **44 chf**

Greco, Fiano. Aroma of Williams pear and vine peach, delicate note. In the finish, a light spicy note adds elegance. Bottle **44 chf**

#### **Emera tenuta - Chardonnay IGP Pouilles, 13% vol.**

Chardonnay. Élégant, frais et intense, senteur d'agrumes et fleurs blanches. Belle vivacité et très bonne persistance gustative. Bouteille **40 chf**

Chardonnay. Elegant, fresh and intense, scent of citrus and white flowers. Beautiful liveliness and very good taste persistence. Bottle **40 chf**



## VINS ROUGES SUISSE

### **Plant-Robert-Rouge Ardent, Lavaux AOC, 13.2% vol.**

Plant-Robert. Au nez, fruits rouges et épices. En bouche, il est racé et complexe. Bouteille **55 chf**

Plant-Robert. On the nose, red fruits and spices. On the palate, it is racy and complex. Bottle **55 chf**

### **Cuvée du docteur, Romandie, 13% vol.**

Pinot Noir. Au nez, Arômes de petits fruits rouges et de cerise noire. En bouche, il est fruité, rond et velouté. Bouteille **40 chf**

Pinot Noir. On the nose, Aromas of small red fruits and black cherry. On the palate, it is fruity, round and velvety. Bottle **40 chf**

## VINS ROUGES ITALIEN

### **Toto' Rosso IGP- Campanie, 13,5% vol.**

Piedirosso, Casavecchia. Attaque souple, texture fraîche et légère. Note de myrtille et légèrement poivrées. Bouteille **44 chf**

Piedirosso, Casavecchia. Soft attack, fresh and light texture. Note of myrtle and slightly peppery. Bottle **44 chf**

### **Antica Masseria - Primitivo DOP – Pouilles, 15% vol.**

Primitivo. Intense et expressifs, avec une touche de sucrosité. Aromes de figes, menthe poivrées et fruit noir confits. Bouteille **49 chf**

Primitivo. Intense and expressive, with a touch of sweetness. Aromas of figs, peppermint and candied black fruit. Bottle **49 chf**

### **Poggio dei Lecci – Toscane, 14% vol.**

Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah. Ample à l'attaque et soutenue par une bonne fraîcheur. Aromes de mûrs et cassis et épices. Bouteille **55 chf**

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. Ample attack and supported by good freshness. Aromas of blackberries and blackcurrants and spices.

Bottle **55 chf**

## VIN ROSÉ ITALIEN

**Seu- Sardaigne – Italie, 12,5% vol**

Nieddera. Élégant et expressif, petits fruits rouge frais. Attaque fine et équilibré.

Bouteille **42 chf**

Nieddera. Elegant and expressive, fresh red berries. Fine and balanced attack.

Bottle **42 chf**

## VIN AU VERRE

Pour le vin au verre, Rouge, Blanc et Rosé selon proposition du moment.

1dl – **7chf**

For wine by the glass, Red, White and Rosé according to current offer.

1dl – **7chf**

## CARTE DES BOISSONS

### COCKTAILS

Masaniello Cocktail **15 chf**

(Vodka, Rhum Malibu, purée de fruits rouge et jus de fruits)

Aperol spritz **15 chf**

(Prosecco, Spritz et eau gazeuse)

Campari spritz **15 chf**

(Prosecco, Campari et eau gazeuse)

Limoncello spritz **15 chf**

(Prosecco, Limoncello et eau gazeuse)

Mojito **15 chf**

(Rhum, sucre, menthe, citron vert et eau gazeuse)

Cubra libre **15 chf**

(Rhum, coca cola et citron vert)

Gin & Tonic **15 chf**

(Gin et Schweppes tonic)

Negroni **15 chf**

(Gin, campari et vermouth rouge)

Hugo **15 chf**

(Prosecco, sirop de sureau, menthe et eau gazeuse)

Malibu Sunrise **15 chf**

(Rhum Malibu, jus de fruits et sirop de grenadine)

### DIGESTIFS, 2CL

Grappa fumée, 38% vol **8 chf**

Grappa Nonino, 41% vol **8 chf**

Limoncello, 30% vol **7 chf**

Jägermeister, 35% vol **7 chf**

Meloncello, 17% vol **7 chf**

Amaro Del capo, 35% vol **7.50 chf**

Baileys, 17% vol **7 chf**

Disaronno, 28% vol **7.50 chf**

Amaro Montenegro, 23% vol **7.50 chf**

Sambuca, 40% vol **7 chf**

## CARTE DES BOISSONS

### BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola, 33cl	6 chf
Coca Cola zéro, 33cl	6 chf
Arranciata, San pellegrino, 20cl	5.50 chf
Schweppes Lemon, 18cl	5.50 chf
Schweppes Tonic, 18cl	5.50 chf
Chinotto, 20cl	5.50 chf
Crodino, 17.5cl	5.50 chf
Thé pêche, 33cl	6 chf
Thé citron, 33cl	6 chf
Red Bull, 25cl	6.50 chf
Eau plate, 0,5 l	7 chf
Eau plate, 0.75l	8.50 chf
Eau gazeuse, 0.5l	7 chf
Eau gazeuse, 0.75l	8.50 chf

*Carafe d'eau/Tap water : 3chf*

*(L'eau est gratuite mais le service est payant/  
Water is free but the service is charged)*

### BIÈRE À PRESSION

Pression 0,3l, 4.95% vol	7 chf
Pression 0,5l, 4.95% vol	9.50 chf

### CAFÉTERIE

Ristretto	4.50 chf
Espresso	4.50 chf
Café	4.50 chf
Décaféiné	4.50 chf
Thé chaud	3.50 chf
Chocolat chaud	5.50 chf
Cappuccino	5.50 chf

### ALCOOL FORT, 4CL

Ballantine's, 40% vol	14 chf
Chivas Regal, 40% vol	16 chf
J&B, 40% vol	14 chf
Jack Daniel's, 40% vol :	16 chf
Vecchia Romagna, 40% vol	14 chf
Rhum, 37.5% vol	14 chf
Vodka, 37.5% vol	14 chf

### APERITIFS, 4CL

Campari, 25% vol	8 chf
Martini Blanc/rouge, 15% vol	7 chf
Pastis, 45% vol	7chf

*Nos prix sont TTC, TVA 8.1%*

*Our prices including taxes, VAT 8.1%*