

SOUPS AND SALADS

potages et salades

   **HOMEMADE VEGETABLES SOUP** 13.50
soupe de légumes fait maison

SOUP OF THE DAY 8.50
potage du jour please ask if gluten- or dairyfree/veuillez demander si sans gluten/lactose

   **MIXED SALAD** 12.50
salade mêlée

   **GREEN SALAD** 10.50
salade verte

  **WATERMELON SALAD** 16.50
WITH FETA CHEESE AND RED ONIONS
salade de pastèque-feta-ognion rouge

  **CHICKEN SALAD WITH ARUGULA AND PARMIGIANO** 26.00
poulet en salade-roquette-parmesan

STARTERS premiers plats

  **BRUSCHETTA- TOAST-TOMATO-BASIL** 3.50/piece
pain grillé-tomate-basilic

  **BURRATA-TOMATO-BASIL** 17.50
burrata-tomate-basilic

  **BEEF-CARPACCIO- ARUGULA-PARMIGIANO CHEESE** 23.00
carpaccio de boeuf-roquette-parmesan
+ cep mushrooms/cèpes + 6.50

  **CARPACCIO OF RED PRAWN "MAZARA DEL VALLO" WITH FENNEL SALAD** 23.50
carpaccio-crevette rouge "mazara dell vallo" igp-salade de fenouil

  **CARPACCIO OF ROAST VEAL, LEMON, ARUGULA AND TOMATO** 22.50
carpaccio-veau rôti-citron-roquette-tomate

PASTA AND RISOTTO

pâtes et risotto

 **PENNE/SPAGHETTI- TOMATO OR GARLIC/OLIVE OIL AND CHILI** 20.50
penne ou spaghetti-tomate ou ail/huile d'olive- piments

PENNE/SPAGHETTI PESTO OR CARBONARA 23.50
penne/spaghetti-pesto/carbonara

SPAGHETTI WITH CLAMS 29.50
spaghetti-palourdes

  **RISOTTO WITH CEP MUSHROOMS** 27.50
risotto-cèpes

 **SEAFOOD RISOTTO** 29.50
risotto-fruits de mer

PASTA pâtes maison

 **NOODLES-CEP MUSHROOM-TRUFFLE OIL** 31.50
nouilles-bolets-huile de truffe

GNOCCHI BOSCAIOLA BACON-CEP MUSHROOM-ONION-ROSMARY-TOMATO 28.50
gnocchi-lard-bolet-ognion-rômarin-tomate

LASAGNE BOLOGNESE BEEF 26.50
lasagne bolonaise-viande de boeuf

 **RAVIOLI-LEMON-TOMATO-CHIVE** 29.50
ravioles-citron-tomat-ciboulette

 **RAVIOLI RICOTTA, SPINACH, BUTTER AND SAGE** 29.50
ravioli au séré-épinards-sauge

MAIN DISHES/MEAT

plats principaux viandes

Escalope of veal in 35.50

lemon sauce

escalope de veau - sauce au citron

Escalope of veal in 35.50

Marsala sauce

escalope de veau - sauce au marsala



FILLET OF BEEF FROM 45.00

THE GRILL

filet de boeuf grillé

+ CEP MUSHROOM-bolets 6.50

+ GREEN PEPPER SAUCE-sauce au

povre vert 2.00

FILLET OF LAMB IN HERB 39.00

CRUST

filet d'agneau-pané aux herbes

FISH poisson



GIANT PRAWNS FROM 34.50

THE GRILL

crevettes géantes grillés



GRILLED SEABASS 35.50

loup de mer grillé

SIDE DISHES garnitures



RISOTTO/ NOODLES/ 7.50

ROSEMARY POTATOES/

VEGETABLES/ SPINACH

risotto/ nouillettes/ p.d.t. rômarin/

légumes/ épinard



vegetarian



dairyfree/sans lactose



without gluten/sans gluten

pizza & pasta available

glutenfree

pizza & pâtes aussi sans gluten

PIZZE CLASSICHE

klassische pizza



MARGHERITA 18.50

margherita: tomate-fior di latte

NAPOLI 20.50

napoli-tomate-fior di latte-câpres-
anchois

HAM-MUSHROOMS- 24.50

TOMATO, FIOR DI LATTE

jambon-champignons-tomate-fior di
latte

CALABRESE 24.50

calabrese: salami piccant,
gorgonzola-fior di latte



VEGETARIANA, 23.50

CAPONATA

tomates-ratatouille-fior di latte

HOME-STYLE PIZZA

pizza spéciales

SENTO: PARMA HAM- 30.50

BURRATA-ARUGULA

sento: jambon crû-burrata-roquette

CEP MUSHROOMS- 26.50

TOMATO-BACON-FIOR DI LATTE

cèpes-tomate-fior di latte-lard

GIANT PRAWNS, 32.50

SPINACH

tomate-fior di

latte-épinards-ail-crevette géante

TUNA-ONION CONFIT- 28.50

FIOR DI LATTE

thon-confit d'ognions-fior di latte

CALZONE 26.50

tomate-fior di

latte-champignon-jambon-oeuf

VALTELLINESE 30.50

tomate-fior di

latte-bresaola-roquette-cèpes

QUATTRO STAGIONI 26.50

tomate-fior di latte-jambon-
artichaut-oilve-champignon

DOLCI desserts

ICE COFFEE 12.50

café glacé

TIRAMISU CLASSICO 11.00

tiramisù

ZABAGLIONE-MARSALA ... 13.50

sabayon-marsala

+ vanilla ice cream +2.50

glace vanille + 2.50

CHOCOLATE-SOUFFLÉ 14.50

VANILLA ICE CREAM

chocolat-soufflé-glace vanille

SHERBET-LEMON- 13.50

LIMONCELLO

sorbet-citron-limoncello small/petit

9.50

PANNA COTTA AI FRUTTI 11.00

DI BOSCO

panna cotta-waldfrüchtesauce

ICE CREAM...scoop mocca, 4.70

chocolate, vanilla, pistachio,

stracciatella sherbets:

lemon-mango-plum

glaces

vanille-mocca-chocolat-pistache-stracc

iatella sorbets: citron, citron et prune

+ Su richiesta, saremo lieti di
informarvi sugli ingredienti dei
nostri piatti che possono
scatenare allergie o intolleranze.
+ Auf Anfrage informieren wir Sie
gerne über Zutaten in unseren
Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können.