

SOUPS AND SALADS

potages et salades

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

SOUP OF THE DAY 9.00
potage du jour please ask if gluten- or dairyfree/veuillez demander si sans gluten/lactose



   **MIXED SALAD** 13.50
salade mêlée

   **GREEN SALAD** 12.50
salade verte



   **ASPARAGUS SALAD, TOMATO, PARMIGIANO, LEMON** 18.00
asperge en salade-tomate-parmésan-citron

  **CHICKEN SALAD WITH ARUGULA AND PARMIGIANO** 28.00
poulet en salade-roquette-parmésan

STARTERS premiers plats

  **BRUSCHETTA- TOAST-TOMATO-BASIL** 4.00/piece
pain grillé-tomate-basilic

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

  **BEEF-CARPACCIO- ARUGULA-PARMIGIANO CHEESE** 24.50
carpaccio de boeuf-roquette-parmesan
+ cep mushrooms/cèpes + 6.50

  **TARTAR OF RED PRAWN "MAZARA DEL VALLO", PARMESAN CHIPS** 24.50
tatar-crevette rouge "mazara dell vallo"-chips parmesan

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 ITALIAN CARBONARA 25.50
penne/spaghetti-pesto/guanciale-pecorino-oeuf

SPAGHETTI WITH CLAMS 31.50
spaghetti-palourdes

 **RISOTTO WITH CEP MUSHROOMS** 29.50
risotto-cèpes

 **ASPARAGUS RISOTTO WITH MASCARPONE** 27.00
risotto aux asperges - mascarpone


PASTA pâtes maison

 **NOODLES-CEP MUSHROOM-TRUFFLE OIL** 33.50
nouilles-bolets-huile de truffe

GNOCCHI BOSCAIOLA BACON-CEP MUSHROOM-ONION-ROSMARY-TOMATO 30.50
gnocchi-lard-bolet-ognion-rômarin-tomate

LASAGNE BOLOGNESE BEEF 28.50
lasagne bolonaise-viande de boeuf

 **RAVIOLI-LEMON- TOMATO-CHIVE** 31.00
ravioles-citron-tomat-ciboulette

 **RAVIOLI RICOTTA, SPINACH, BUTTER AND SAGE** 31.00
ravioli au séré-épinards-sauge

MAIN DISHES/MEAT

plats principaux viandes

ESCALOPE OF VEAL IN 37.50

LEMON SAUCE

escalope de veau - sauce au citron

ESCALOPE OF VEAL IN 37.50

MARSALA SAUCE

escalope de veau - sauce au marsala



FILLET OF BEEF FROM 48.00

THE GRILL

filet de boeuf grillé 170 gr

+ CEP MUSHROOM-bolets 6.50

+ GREEN PEPPER SAUCE-sauce au
povre vert 2.00

VEAL CORDON BLEU, 39.50

HAM, ASPARAGUS, CASERA

CHEESE

cordon bleu-veau-asperges-casera

FISH poisson



GIANT PRAWNS FROM 36.50

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. rômardin/

légumes/ épinard



vegetarian



dairyfree/sans lactose



without gluten/sans gluten

pizza & pasta available

glutenfree

pizza & pâtes aussi sans gluten

PIZZE CLASSICHE

klassische pizza



MARGHERITA 19.50

margherita: tomate-fior di latte

NAPOLI 22.50

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



PIZZA 4 CHEESES 26.00

mozzarella-gorgonzola-fontina-
parmesan

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 ITALIANO 26.50

tomate-fior di

latte-champignon-jambon-oeuf



CALZONE VEGETARIEN . . . 25.50

calzone-tomate-mozarella-légumes-
champignon



PIZZA ASPARAGUS 27.00

tomate-fior di latte-asperges-oeuf

DOLCI desserts

ICE COFFEE 12.50

café glacé

TIRAMISU CLASSICO 12.00

tiramisù

ZABAIONE-MARSALA 14.50

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 12.00

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.*