

# Apéritifs

Aperol Spritz	12.-
Americano	12.-
Hugo	12.-
Negroni	14.-

# Bières

Peroni 25cl	4,50
Peroni 50cl	6,50
Bière Bamse - blonde Brasserie du Chien bleu, 33cl	6,50
Bière Unicorn - IPA 3.8% Brasserie du Virage, 33cl	6,50
Bière Pomelo - IPA Brasserie du Chien bleu, 33cl	6,50
Bière Discorde - blanche 4.8% Brasserie du Virage, 33cl	6,50
Bière Etincelle - ambrée 5.5% Brasserie du Virage, 33cl	6,50
Bière Valaisanne Lager 33cl	5.-
Sans alcool 33cl	5,50

# Boissons

Jus de fruits Ananas, Orange	5.-
Sodas Coca-cola, Coca Zero Crodino FuseTea pêche & citron	5.-
Sodas Lurisia Gazzosa, Aranciata, Aranciata Rosso, Chinotto	5,50
Eaux 50cl San Pellegrino, Acqua Panna Eau filtrée gazeuse, Eau filtrée naturelle	4.-
Café Café, Macchiato, Espresso	3,50
Doppio, Cappuccino	5,50
Thé & Infusions Betjeman&Barton : Assam, Erl Grey, Darjeeling, Sencha, Verveine, Camomille	6.50

# Vins

## Au verre

Prosecco Marsuret Brut, Glera, Valdobbiadine	8.-
Rosentino Colli Cerentino, Aglianico, Basilicate	8.-
Aries Ciavolich, Pecorino, Abruzzo	8.-
Riff Alois Lageder, Pinot gris, Alto Adige	8.-
Blandine Judeka, Zibbibo-Chardonnay, Sicile	8.-
Vittoria Judeka, Nero d'Avola, Sicile	8.-
Montepulciano Ciavolich, Montepulciano DOP, Abruzzo	9.-
Langhe Dolcetto Giuseppe Cortese, Dolcetto, Alba	9.-

## Bulles

Voira Bianco Marco ferlazzo, Catarratto, Sicile, 2022	60.-
--	------

## Blancs

Vadiaperti Traerte, Greco di tufo, Campania	62.-
Terre Silvate Corrado Dottori, Verdicchio-Trebbiano, Campania	63.-
Kratos Luigi Maffini, Fiano, Campania	52.-
Bruscisco Marco Merli, Trebbiano-Grechetto-Malvasia, Ombrie	65.-
Se Rou Ma Alois Lageder, Sémillon-Roussane, Alto Adige	75.-
SM Arianna Occhipinti, Grillo, Sicile	120.-

## Orange

Sou Ma3 Alois Lageder, Sauvignon gris, Alto Adige	69.-
--	------

## Rouges

Divus Ciavolich, Montepulciano, Abruzzo	52.-
Halara Vignaioli Amici, Parpato, Sicilia	60.-
Negroamaro Francesco Morra, Negroamaro, Puglia	65.-
Kleos Luigi Maffini, Aglianico, Campania	52.-
Nero di Troia Tenuta demaio, Nero di Troia, Puglia	60.-
Bobotti Piergraziano Sanna, Cannonau, Sardegna	90.-

# Salumeria

Mortadella al Pistacchio	10.-
Salame finocchiona	12.-
Salame ventricina	12.-
Capocollo di Martina Franca	16.-
Prosciutto di Parma 24 mesi	18.-

# Antipasti

Rucola e Parmigiano Salade de roquette et parmesan	12.-
Polpette al sugo Boulettes de viande hâchée grta bio cuites au feu à bois, sauce tomate San Marzano, basilic	16.-
Burrata Burrata grta bio, courgettes alla scapece	16.-
Insalata di peperoni Poivrons cuits au four à bois, citron, persil, câpres, anchois, olives	16.-
Insalata di polpo Poulpe, pommes de terre, oignons rouges, câpres, persil	24.-
Tonno e fagiolini Filet de thon à l'huile, saladine d'haricots verts , oeuf , laitue	18.-
Vitello Tonnato Fines tranches de veau, mayonnaise au thon, câpres, anchois	24.-

# Dolci

Tiramisu	9.-
Boule de glace	4.-
Pizza Nutella	10.-
Pizza Pistacchio	18.-

# Pizza

Marinara Pomodoro San Marzano DOP, ail, origan, basilic	10.-
Margherita Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte GRTA, basilic	15.-
Bufalina Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilic	20.-
Capricciosa Pomodoro San Marzano, fior di latte GRTA, salami, jambon cuit, champignons	22.-
Parulana Fior di latte GRTA, aubergines, poivrons, courgettes, oignons rouges de Tropea	22.-
Sorrentina Fior di latte GRTA, pomodoro, saucisse au fenouil bio GRTA, friggirelli	24.-
Nerano Fior di latte GRTA, courgettes scapece, salami	26.-
Ariccia Porchetta, provola di bufala fumée, aubergines fumées, roquette	26.-
Amatriciana Pomodoro San Marzano DOP, guanciale IGP, pecorino romano, scorza nera, poivre	24.-
Bronte Fior di latte GRTA, pistache de Bronte, mortadella, burrata	28.-
Ripieno Ricotta, jambon cuit, salami, poivre, fior di latte GRTA, pomodoro	22.-
Puttanesca Pomodoro San Marzano DOP, ail, origan, anchois de Cetara, olives taggiasca, câpres de salina	20.-
Carciofina Fior di latte GRTA, coeurs d'artichauts grillés, buffalo, bottarga, zestes de citron	24.-
Parma Fior di latte GRTA, pomodorino, jambon cru, roquette, parmesan	28.-
Genovese Fior di latte GRTA, pesto de basilic, jambon blanc, bufala	24.-
Indiavolta Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte GRTA, ventricina piccante, gorgonzola	22.-
Trapanese Fior di latte GRTA, pesto de tomates séchées, salade de tomates, filet de thon à l'huile, origan	26.-
Polpettina Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte GRTA, ricotta, Parmigiano, polpettine de boeuf	24.-
Parmigiana Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte GRTA, aubergines, Parmigiano Reggiano	20.-
Notre personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement concernant nos allergènes.	

Origines :  
Charcuterie : Italie, Porc : Suisse, Poisson : Méditerranée  
Prix en CHF, TVA 8,1% incluse.