



Notre carte à l'emporter

Thomas Saurino et le chef **Ciro Guarino** vous proposent un voyage culinaire italien avec des produits d'exception et des plats authentiques notamment de la Côte d'Amalfi.
Vous pouvez retrouver tous les produits de la carte dans notre boutique pour continuer ce voyage dans le Bel Paese chez vous.



ENTRÉES

- Jambon de Parme DOP 18 mois Ferrari et mozzarella de bufflonne campana DOP 21.-
- Culatello di Zibello DOP 15 mois et burrata de Andria DOP 23.-
- Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP 27.-
- Parmigiana d'aubergines à la Partenopea 23.-
- Artichauts à la romaine 23.-
- Soupe de lentilles de Norcia IGP 21.-
- Bresaola, roquette, tomates, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP Fior di latte 28 mois et vinaigre balsamique de Modène IGP vieilli 22.-
- Salade mesclun et ses crudités 14.-

PLATS

- Trofiette artisanales au pesto traditionnel à la genovese 21.-
- Ravioli artisanaux aux tomates du piennolo du Vésuve DOP et basilic 25.-
- Lasagnes traditionnelles à la Partenopea 17.-
- Panino Dolce Vita : bun maison, steak hachée de bœuf, iceberg, tomates, mozzarella de bufflonne et pommes de terre rôties au four 18.-
- Risotto à la milanaise 28.-
- Escalope de veau au citron d'Amalfi et pommes de terre rôties au four 35.-

« Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez nous contacter au 022/732.48.72 » Viandes :
Toutes nos viandes sont d'origine Suisse.

Poissons : Filets de thon origine Philippines, Calamars et crevettes origine Atlantique FAO41, poulpe origine Atlantique FAO34, bar origine Grèce label Friends of the sea, vongole origine Atlantique FAO37 , gambero rosso origine méditerranée FAO37



PIZZA AUX FARINES BIO
Disponible uniquement pour le service du midi

- Margherita traditionnelle napolitaine :
sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et basilic **16.-**
- Marinara :
Sauce tomate, origan, câpres de Pantelleria, ail et anchois de Cetara **15.-**
- Capricciosa :
Sauce tomate, artichauts, olives, jambon blanc et mozzarella de bufflonne campana DOP **18.-**
- Diavola :
- Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et saucisson piquant de Calabre **17.-**

DESSERT

- Babà traditionnel de Naples **9.-**
- Tiramisù traditionnel de la Côte d'Amalfi **9.-**
- Delizia au citron d'Amalfi **9.-**
- Dolce d'Amalfi **9.-**

IN TEN SO

luxury italian food

BOISSONS

Softdrinks

- Evian 50cl 4,50.-
- San Pellegrino 50cl 4,50.-
- Coca-cola zéro 33cl 4,50.-
- Thé froid bio au citron – Vivitz – 500ml 4,90.-

Bières

- Bière Peroni nastro azzuro 33cl (5,1% vol) 6.50.-

Boissons chaudes

- Café ristretto 3,50.-
- Café espresso 3,50.-

Vin en bouteille – 0,75L

- Blanc : Fiano di Avellino Colli di Lapio DOCG 25.-
- Rouge : Primitivo del Salento IGP Vecchio Ceppo 22.-
- Rosé : Lacrimosa Mastroberardino DOC 35.-