



**Nous vous accordons un rabais de 15%  
sur tous les plats de la carte (sauf pizza)  
et toutes nos pizzas sont à 15frs**

**Du lundi au vendredi**

**11h30 à 13h30**

**et**

**Du lundi au samedi**

**18h30 à 21h30**

**Téléphone**

**022.342.31.55**

# SALADES & ANTIPASTI

1/2 port. / 1 port.

<b>Salade Verte</b>	6.00
<b>Salade de Crudités</b>	9.00
<b>Salade de Carottes ou Tomates</b>	7.00
<b>Salade de Rucola et Copeaux de Parmesan</b>	11.00
<b>Salade la Ruota</b> crudités, crevettes* sauce calypso*, jambon de parme, gruyère	16.00 / 19.00
<b>Salade de Chèvre Chaud</b> salade verte, tomates, carottes, crottins de chèvre sur toast	16.00 / 19.00
<b>Salade Grecque</b> salade verte, tomates, concombres, olives, feta, feuilles de vignes*, oignons	16.00 / 19.00
<b>Salade Paysanne</b> salade verte, carottes, concombres, lardons, croûtons, œufs, gruyère	16.00 / 19.00
<b>Salade Californienne</b> salade verte, blancs de poulet sauce calypso*, maïs, pommes, ananas*	16.00 / 19.00
<b>Salade Italienne</b> tomates, mozzarella, avocats, jambon de parme	16.00 / 19.00
<b>Caprese</b> tomates, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive, origan	17.00 / 20.00
<b>Bufala</b> tomates, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive, origan	18.00 / 22.00
<b>Carpaccio de Bœuf</b> avec rucola et copeaux de parmesan	16.00 / 20.00
<b>Carpaccio de Bœuf à l'Huile d'Olive Parfumé à la Truffe</b>	17.00 / 21.00
<b>Carpaccio di Bresaola</b> avec rucola et copeaux de parmesan	18.00 / 22.00
<b>Antipasto Misto</b> assiette de jambon parme, bresaola et copeaux de parmesan	17.00 / 21.00
<b>Antipasto Italiano</b> assortiment de charcuteries, fromages et légumes à l'huiles	20.00 / 25.00
<b>Cocktail de Crevettes</b>	17.00



## LE LABEL « FAIT MAISON »

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

# PATES

<b>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino</b>	ail, huile d'olive, piments, persil	16.00
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	crème, lardons, œufs, parmesan	20.00
<b>Spaghetti alla Napoletana</b>	sauce tomate maison	17.00
<b>Spaghetti alla Bolognese</b>	viande de bœuf hachée, sauce tomate	19.00
<b>Penne Zucchine e Gamberetti</b>	sauce tomate, tomates cerise, courgettes, crevettes	22.00
<b>Penne Carciofi e Olive</b>	artichauts, lardons, olives noires, huile d'olive, ail, persil	22.00
<b>Penne aux Morilles &amp; Poulets</b>	crème, poulets, morilles, basilic, parmesan	25.00
<b>Penne alla Russa</b>	sauce tomate, crème, piments, flambées à la vodka	20.00
<b>Penne alla Norma</b>	sauce tomate, aubergines, ricotta fraîche, basilic,	21.00
<b>Penne all'Arabiatta</b>	sauce tomate pimentée, basilic, parmesan	18.00
<b>Penne Casareccia</b>		25.00
Tomates cerise, pignons, copeaux de parmesan, jambon de parme, rucola et huile d'olive parfumée à la truffe		
<b>Penne alla Contadina</b>	sauce tomate, champignons, petits pois*, jambon d'épaule, gratinées au four	21.00
<b>Penne alla Siciliana</b>	sauce tomate, aubergines, basilic, mozzarella, gratinées au four	21.00
<b>Orecchiette alla Romagnola</b>	crème, chair à saucisse sicilienne, bolets, basilic, persil	23.00
<b>Orecchiette Gratinati</b>	sauce tomate, aubergines, bolognaise, gratinées au four	22.00
<b>Orecchiette al Ragù</b>	bolognaise maison, rucola et copeaux de parmesan	22.00

## PATES FRAICHES

<b>Tagliatelle all' Ortolana</b>	sauce tomate, aubergines, courgettes, tomates séchées, rucola	22.00
<b>Tagliatelle al Salmone</b>	saumon fumé*, crème	20.00
<b>Tagliatelle agli Scampi</b>	sauce tomate, crème, langoustines, queues de scampis bisque de homard*	24.50
<b>Tagliatelle al Limone e Rucola</b>	crème, jus de citron, basilic, rucola, copeaux de parmesan	20.00
<b>Tagliatelle al Pesto</b>	huile d'olive pignons, basilic, ail, persil, parmesan	19.50
<b>Ravioloni au Chèvre</b>	gros raviolis farcis au chèvre avec rucola et copeaux de parmesan	23.00
<b>Tortellini della Nonna</b>	sauce tomate, crème, jambon d'épaule, poivrons, flambées au cognac à l'orange	23.00
<b>Fagottini al Tartufo</b>	fagots de pâtes farcis à la ricotta, crème, huile d'olive parfumée à la truffe	24.50
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b>	crème, gorgonzola	20.00
<b>Gnocchi al Pesto e Ricotta</b>	pesto maison, ricotta fraîche	22.00
<b>Gnocchi Gratinati</b>	sauce tomate, crème, mozzarella, gratinés au four	22.00
<b>Panzerotti alla Ricotta</b>	rouleaux de pâtes farcis à la ricotta et aux épinards, gratinés au four	22.00
<b>Lasagne Maison</b>		22.00

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »  
Nos Tortellini, Fagottini, Ravioloni et Gnocchi sont fabriqués par « La Casa della Pasta » à Carouge

# VIANDES

Garnitures aux choix : pommes frites\*, riz, pâtes, légumes, salade verte

<b>Steak de Bœuf Grillé Nature</b>	26.00
- Beurre Café de Paris* 27.00 - Poivre Vert* 29.00 – Morilles* 32.00	
<b>Pavé de Bœuf Grillé Nature</b>	30.00
- Beurre Café de Paris* 32.00 - Poivre Vert* 33.00 – Morilles* 36.00	
<b>Scaloppine al Limone</b>	33.00
Fines tranches de veau, sauce crème citronnée*	
<b>Scaloppine alla Milanese</b>	33.00
Fines tranches de veau panées avec de l'œuf et parmesan, napées de sauce tomate	
<b>Scaloppine al Colosseo</b>	33.00
Fines tranches de veau panées, tomates cerise, pesto et rucola	
<b>Ossobuco al Profumo d'Arancio</b>	33.00
Jarret de veau, sauce tomate parfumée à l'orange	
<b>Scaloppine di Pollo alla Griglia</b>	25.00
Fines tranches de poulet grillées	

# POISSONS

<b>Filets de Perches</b>	29.00
<b>Pavé de Saumon Grillé</b>	30.00
<b>Gambas à l'Ail</b>	32.00
<b>Gambas à la Provençale</b>	32.00
Sauce tomate aillée	

# LE COIN DES ENFANTS

<b>Penne alla Bolognese</b>	9.50
<b>Nuggets de Poulet*</b> (4pc)	8.50
Avec pommes frites*	
<b>Mini Margherita</b>	9.00
<b>Portion de Frites*</b>	5.50

## MENU ENFANT 10.-

**Nuggets\*, Mini Margherita ou  
Penne Bolognese**

\* \* \*

**Glace aux Smarties\***

# PIZZA

<b>Margherita</b> Sauce tomate, mozzarella, origan	14.00
<b>Napoletana</b> Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan	15.00
<b>Prosciutto e Funghi</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon d'épaule, origan	15.00
<b>Prosciutto</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, origan	15.00
<b>Hawai</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ananas*, origan	15.00
<b>Diavola</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ail, piments, origan	15.00
<b>Capricciosa</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, câpres, champignons frais, œuf, olives, origan	15.00
<b>Végétarienne</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts, poivrons frais, aubergines, origan	15.00
<b>Mamma Mia</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, courgettes, ail, oignon, lardons, olives, origan	15.00
<b>Zibons</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon de parme, origan	15.00
<b>Rucola</b> Sauce tomate, mozzarella, rucola, copeaux de parmesan, origan	15.00
<b>4 Stagioni</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, poivrons frais, câpres, jambon, olives, origan	15.00
<b>Calzone</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon d'épaule, œuf, origan	15.00
<b>Paysanne</b> Sauce tomate, mozzarella, oignons, chorizo piquant, ail, origan	15.00
<b>Siciliana</b> Sauce tomate, mozzarella, oignons, thon*, olives, anchois, origan	15.00
<b>Gamberetti e Basilico</b> Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, crevettes*, basilic, ail, origan	15.00
<b>4 Formaggi</b> Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, copeaux de parmesan, origan	15.00
<b>Parma</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, origan	15.00
<b>Calabrese</b> Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, origan	15.00
<b>Salmone</b> Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé*, oignons, câpres, origan	15.00
<b>Esquisse</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, tomates fraîches rucola, origan	15.00
<b>Bolognese</b> Sauce tomate, mozzarella, bolognaise, œuf, origan	15.00
<b>Ricotta</b> Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, ricotta, origan	15.00



*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.*

# DESSERTS

<del>Crème Brulée</del>	<del>8.50</del>
<b>Tiramisu Maison</b>	8.50
<b>Fondant au Chocolat</b> 10 minutes de patience	11.00
<del>Semifreddo</del> chocolat ou framboise	<del>7.00</del>
<del>Panna Cotta</del> coulis maison framboise ou chocolat	<del>8.50</del>
<del>Profiteroles</del> <b>Glace Vanille</b> coulis maison au chocolat	<del>10.00</del>
<b>Tartelette Citron Meringuée</b>	5.00
<b>Crumble aux Fruits Rouges *</b>	6.50