

**Le restaurant La Ruota reste ouvert pendant tout le
mois de novembre pour vos commandes**

à l'emporter

**Nous vous faisons un rabais de 15% sur tous les
plats de la carte (sauf pizza)**

et toutes nos pizzas sont à 15frs

Du lundi au vendredi

de

11h30 à 13h30

et

18h30 à 21h30

Téléphone

022.342.31.55

SALADES & ANTIPASTI

1/2 port. / 1 port.

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

SOUPES

Minestrone Maison	14.00
Soupe du jour	12.00



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

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

PATES FRAICHES

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

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

POISSONS

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

LE COIN DES ENFANTS

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

MENU ENFANT 10.-

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

* * *

Glace aux Smarties*

PIZZA

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

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