

DOLCI

‘TIRAMISU ALL’ITALIANA’ Crème au mascarpone, café, biscuit <i>Mascarpone cream, coffee, biscuit</i>	12
‘CROSTATA AL LIMONE’ Tarte au citron, compotée de citron confit <i>Lemon pie, preserved lemon compote</i>	12
‘PASTIERA NAPOLETANA’ Gâteau traditionnel Napolitain à la ricotta et aux zestes d’orange <i>Traditional Neapolitan tart with ricotta and citrus</i>	12
‘SUNDAE ITALIANO’ Deux boules de glace vanille crémeuse, noisettes caramélisées, sauce cacao <i>Two scoops of our creamy vanilla ice cream, cocoa sauce, caramelized hazelnuts</i>	12
‘GELATO VERDE E OLIO D’OLIVA’ Glace pistache et un filet d’huile d’olive extra vierge, sel de Maldon <i>Pistachio ice cream served with extra virgin olive oil, sea salt</i>	12
GELATO CORRETTO ALLA CHARTREUSE Boule de glace à la Chartreuse verte arrosée de Chartreuse verte Scoop of green Chartreuse ice cream drizzled with green Chartreuse	18
‘PIZZA AL CIOCCOLATO’ <i>Pizza au Nutella, noisettes caramélisées</i> <i>Pizza dough topped with Nutella, caramelised hazelnuts</i>	14
‘GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA’ Nos fameuses glaces et sorbets préparés sur place Glaces : vanille/ <i>vanilla</i> , pistache/ <i>pistachio</i> , yaourt/ <i>yogurt</i> , café/ <i>coffee</i> Sorbet : fraise/ <i>strawberry</i> , citron/ <i>lemon</i> , cacao/ <i>cocoa</i> , parfum du moment/ <i>flavour of the season</i>	
Une boule / <i>One scoop</i>	6
Deux boules / <i>two scoops</i>	10
Trois boules / <i>three scoops</i>	14

BOISSONS

LES VINS OUVERTS			LES BIÈRES		
Rouges Pinot noir ‘Les Parcelles’, L. Villard (Genève)	8		PRESSION Moretti Blonde 3dl/5dl	6/9	COCKTAILS
IGT Toscane ‘Le Difese’, Tenuta San Guido (Italie)	9		BOUTEILLE ‘ TwentySix ’ 33cl	8	Apérol Spritz 14
Crozes-Hermitage Domaine du Colombier (France)	14		Bières artisanales Suisses (IPA, Blanche, Sans alcool)		Gin & Tonic 16
Blancs Chasselas (Genève) Domaine de Beauvent	9				Americano 14
Sauvignon ‘Collio’ Schioppetto (Frioul)	10		JUS DE FRUITS BIO ‘ Opaline ’ 25cl (pomme, poire, abricot, tomate)	5,5	Negroni 16
Chablis Domaine Passy Le Clou (Bourgogne)	15				
Rosé Côte de Provence ‘Whispering angel’ Château d’Esclans	12		LIMONADES BIO ‘ Lemonaid ’	6	

ANTIPASTI

‘INSALATA VEGETARIANA DI STAGIONE’ Roquette rouge et verte, mâche, dents-de-lion, endive rouge, sucrine, pousses d’épinards, jeunes carottes, graines de tournesol, vinaigrette ‘framboise’ <i>Red and green arugula, lamb's lettuce, dandelions, red endive, lamb's lettuce and spinach shoots, baby carrot shavings, sunflower seeds, homemade raspberry vinegar dressing</i>	(vg) 26
‘LA CAPRESE PRIMAVERILE’ (vg) Mozzarelline de bufflonne, caponata Sicilienne aux légumes confits, pignons, coulis de tomates datterino, basilic <i>Buffalo mozzarella, Sicilian caponata with candied vegetables, pine nuts, datterino tomato coulis, basil</i>	Petit 26 / Grand 32
‘CARCIOFI ALLA GIUDIA’ L’artichaut croustillant comme à Rome, sauce au pecorino romano, ‘bagna cauda’ <i>Rome’s famous crispy artichoke, pecorino romano sauce, bagna cauda</i>	30
‘CARCIOFI CRUDI & PANE GUTTIAU’ (vg) Artichauts crus émincés, tuiles de pain Sarde, parmesan, sauce au persil <i>Minced raw artichokes, Sardinian bread tiles, parsley sauce</i> Poutargue à la place du parmesan / Replace parmesan with bottarga +4 chf	32
‘INSALATA DI CALAMARI’ <i>Salade de roquette, petits calamars sautés, huile d’olive citron</i>	32
‘VITELLO TONNATO’ Fines tranches de filet mignon de veau poché, sauce crémeuse au thon, céleri branche, feuilles de câpres <i>Thin slices of veal ‘filet mignon’, creamy tuna sauce, green celeri, caper leaves</i>	Petit 38 / Grand 52

PASTA

RIGATONI AL PESTO (vg) Petites pâtes en tube, sauce au basilic frais, parmesan et pignons <i>Small tube-shaped pasta, basil sauce, parmesan, pine nuts</i>	22
‘SPAGHETTI ALLA CARBONARA’ Les pâtes généreusement enrobées d’une sauce au pecorino romano, <i>Spaghetti coated in a creamy sauce made with pecorino romano cheese, crispy guanciale, black pepper</i>	Entrée 24 / Plat 29
‘PACCHERI AL POMODORO’ (vg) Les fameuses pâtes en tubes, sauce tomate montée au parmesan affiné 30 mois <i>Big tube-shaped pasta, tomato sauce with 30-month aged parmesan</i>	28
‘PANZEROTTI CARUGATI’ (vg) Crêpes fines roulées, farcies à la ricotta et aux épinards, puis gratinées au four <i>Thin crepes filled with ricotta and spinach, golden-baked in the oven</i>	36
‘MALTAGLIATI’ Pâtes ‘mal taillées’ maison, ‘ragù’ de veau, fondue de parmesan, jus de veau <i>Homemade ‘irregularly’ handcut pasta, braised veal meat, parmesan cream, veal gravy</i>	Entrée 32 / Plat 38
Pâtes sans gluten disponibles sur demande Gluten-free pasta available upon request	

SECONDI PIATTI

‘MILANESE’ Escalope de dinde panée à la Milanaise, salade de roquette, tomates et parmesan <i>Breaded turkey cutlet Milanese, aragula salad with tomatoes and parmesan</i>	36
‘BRANZINO’ Pavé de bar côtier rôti, Haricots verts, mange tout, coulis ‘chaud’ de petits pois parfumé à la verveine <i>Roasted Mediterranean sea bass fillet, green beans, snow peas, warm pea soup coulis with verbena</i>	54
‘SCALOPPINE AL LIMONE’ Fines escalopes de veau dorées à la poêle, jus de veau citronné, pommes de terre rôties <i>Thin & tender slices of veal cutlet, lemon veal sauce, roasted potatoes</i>	54
‘PLAT DU JOUR’ A l’ardoise. Uniquement du mardi au vendredi les midis <i>Dish of the day. From tuesday to friday, lunch only.</i>	24

Bambini

PIZZA MARGHERITA, PIZZA JAMBON
ou FOCACCIA ROUGE
14

PASTA BAMBINO
(Tomate, Pesto ou Au Beurre)
14

PIZZA

‘FOCACCIA AL ROSMARINO’ (vg) Focaccia traditionnelle, romarin, huile d’olive extra vierge <i>Traditional focaccia flat bread, rosemary, extra virgin olive oil</i>	12
Pizze Pomodoro / base tomate / tomato-based	
MARGHERITA (vg) Mozzarella fior di latte, basilic <i>Fior di latte mozzarella, basil</i>	18
REGINA Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, origan <i>Fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham, oregano</i>	26
NAPOLETANA Mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, olives ‘taggiasche’, câpres <i>Fior di latte mozzarella, Sicilian anchovies, taggiasca olives, capers</i>	22
PARMA Mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, parmesan <i>Fior di latte mozzarella, 24-month aged parma ham, aragula, parmesan</i>	28
CALZONE Mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, origan <i>Fior di latte mozzarella, boiled ham, mushrooms, oregano</i>	28
SICILANA Thon à l’huile, olives ‘taggiasche’, câpres, origan <i>Fior di latte mozzarella, tuna, white onions, oregano</i>	22
LEGGERA RUCOLA (vg) Roquette, tomate datterino, copeaux de Parmesan, sauce pesto, crème de balsamique <i>Aragula, datterino tomatoes, parmesan shavings, pesto sauce, balsamic vinegar</i>	24
VEGETARIANA (vg) Mozzarella fior di latte, courgettes & aubergines grillées, tomates cerise jaune, poivrons confits <i>Fior di latte mozzarella, grilled zucchini & eggplants, yellow baby tomatoes, roasted bell peppers</i>	25
DIAVOLA Mozzarella fior di latte, salami piquant, origan <i>Fior di latte mozzarella, spicy salami, oregano</i>	24
DONATELLA (vg) Mozzarella fior di latte, artichauts rôtis, pousses d’épinards, copeaux de Pecorino Romano <i>Fior di latte mozzarella, roasted artichokes, baby spinach, Pecorino Romano shavings</i>	28
Pizze Bianche / base blanche / white-based	
5 FORMAGGI (vg) Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta, fromage de chèvre <i>Fior di latte mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, goat cheese</i>	28
CARBONARA Crème de Pecorino Romano, Stracciata di Bufala, guanciale, jaune d’œuf confit, poivre noir <i>Pecorino romano cream, stracciatella, guanciale, egg, black pepper</i>	26
MORTADELLA Mozzarella fior di latte, mortadelle, pesto de pistaches, stracciatelle de burrata, pistaches de Bronte <i>Fior di latte mozzarella, mortadella, pistachio pesto, burrata stracciatelle, Bronte pistachios</i>	30
TARTUFO (vg) Mozzarella fior di latte, pecorino à la truffe, jambon à la truffe, mozzarella de bufflone, truffe d’été <i>Fior di latte mozzarella, truffle pecorino, truffle ham, buffalo mozzarella, summer truffle</i>	38