

Provenance de nos pâtes :
Antico Pastificio Rosetano Verrigni – Abruzzo

Provenance des riz :
Cascina Veneria – riso superfino extra Carnaroli – Piemonte

Origine des poissons :
Thon : Vietnam – Ile Maurice
Bar : Grèce – Espagne
Turbot : Espagne
Sériole : Danemark, Japon

Origine des viandes :
Bœuf : Suisse
Veau : Suisse
Poulet : Suisse
Dinde : Suisse, France
Cerf : Autriche
Faisan : Europe
Chevreuil : Autriche

Pays de production du pain :
France

– 1972 –

*Le Restaurant du
Cheval Blanc*

- LA PIZZERIA -

Prix en CHF – TVA (8.1%) comprise.

VG : Plats végétarien / vegetarian dishes

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller et de vous proposer des alternatives adaptées

If you have any allergies or dietary restrictions, our staff will be delighted to assist you and suggest suitable alternatives

PIZZA

Pizze Pomodoro / base tomate / tomato-based

MARGHERITA (vg) Mozzarella fior di latte, basilic Fior di latte mozzarella, basil	18
REGINA Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, origan Fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham, oregano	26
NAPOLETANA Mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, olives ‘taggiasche’, câpres Fior di latte mozzarella, Sicilian anchovies, taggiasca olives, capers	24
PARMA Mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, parmesan Fior di latte mozzarella, 24-month aged parma ham, aragula, parmesan	28
CALZONE Mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, origan Fior di latte mozzarella, boiled ham, mushrooms, oregano	28
SICILIANA Thon à l’huile, olives ‘taggiasche’, câpres, origan Fior di latte mozzarella, tuna, capers, oregano	22
CAPRINA (vg) Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, aubergines, Parmesan, basilic Fior di latte mozzarella, roasted eggplant, parmesan, basil	30
4 STAGIONI Mozzarella fior di latte, artichauts, champignons, jambon cuit, origan Fior di latte mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, oregano	28
DIAVOLA Mozzarella fior di latte, salami piquant, origan Mozzarella fior di latte, spicy salami, oregano	26

Pizze Bianche / base blanche / white-based

5 FORMAGGI (vg) Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta, fromage de chèvre Fior di latte mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, goat cheese	28
NERANO Mozzarella fior di latte, crème de courgette, courgettes grillées, provolone, basilic Fior di latte mozzarella, cream of zucchini, grilled zucchinis, provolone, basil	28
BRESAOLA Ricotta, bresaola, roquette, basilic, zestes de citrons Fior di latte mozzarella, bresaola, aragula, basil, lemon zests	32
CRUDO DI TONNO Stracciatella de burrata, tartare de thon, pistaches de Bronte, piment crusco Burrata stracciatelle, row tuna, Bronte pistachios, peperone crusco	48
CULATELLO Culatello di Zibello, burrata entière, moût de raisin cuit Culatello ham, whole burrata cheese, mosco cotto	38
Supplément Truffe d’été / Add summer truffle	+22

- Bambini -