



Notre carte

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.

INTENSO

luxury italian food

Du lundi au samedi de 12h à 15h

ENTRÉES

- Caprese traditionnelle : Mozzarella de bufflonne campana DOP, tomates et basilic 17.-
- Caprese Intenso : Tresse de bufflonne campana DOP, tomates et basilic 19.-
- Burrata de Andria DOP, tomates et basilic 19.-
- Fritto Intenso : Croquette de pomme de terre, arancino de riz et petite parmigiana d'aubergines 22.-
- Jambon de Parme DOP 18 mois Ferrari et mozzarella de bufflonne campana DOP 23.-
- Culatello di Zibello DOP 15 mois et mozzarella de bufflonne campana DOP 27.-
- Tagliere del Bolognese : Jambon de Parme DOP 18 mois Ferrari, Culatello de Zibello DOP, mortadelle de Bologne, Salsiccia passita de Modène et Parmigiano Reggiano DOP Fior di latte 28 mois 27.-
- Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP 24.-
- Parmigiana d'aubergines à la Partenopea 22.-
- Carpaccio de filet de bœuf, roquette, tomates, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP Fior di latte 28 mois et vinaigre balsamique de Modène IGP vieilli 25.-
- Tartare de thon à la Sicilienne : crème d'avocat bio, câpres de Pantelleria IGP et zeste de citron 26.-
- Timballo di pasta alla Partenopea : Pâtes, jambon cuit, petits pois, mozzarella de bufflonne fumée campana DOP 19.-
- Artichauts à la Romaine 21.-
- Soupe de lentilles de Norcia IGP 19.-

IN TEN SO

luxury italian food

PÂTES

- Spaghetti de Gragnano IGP Afeltra bio aux petites tomates du piennolo du Vésuve DOP rouges et jaunes, et basilic 23.-
- Spaghetti de Gragnano IGP Afeltra bio à la sauce tomate IGP Campania et basilic 21.-
- Penne Rigate de Gragnano IGP Afeltra bio aux petites tomates du piennolo du Vésuve DOP rouges et jaunes, et basilic 23.-
- Trofiette artisanales au pesto traditionnel à la Genovese 23.-
- Gnocchi artisanaux à la Sorrentina : sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP Fior di latte 28 mois et basilic 24.-
- Spaghetti de Gragnano IGP Afeltra bio aux Vongole Veraci 28.-
- Ravioli artisanaux aux tomates du piennolo du Vésuve DOP et basilic 26.-
- Lasagna traditionnelle alla Partenopea 24.-
- Tagliatelle à la bolognese 26.-

RISOTTO

- Risotto à la milanaise 26.-
- Risotto alla pescatora 27.-

PÂTES SANS GLUTEN BIO

- Pennette à la farine de blé d'amarante et quinoa, sauce de tomates du piennolo du Vésuve DOP et basilic 23.-
- Maccheroni à la farine de sarrasin, sauce de tomates du piennolo du Vésuve DOP et basilic 23.-

IN TEN SO

luxury italian food

POISSONS

- Friture de calamars et crevettes **31.-**
- Tartare de thon à la sicilienne : crème d'avocat bio, câpres de Pantelleria IGP et zeste de citron **33.-**
- Filet de bar au citron d'Amalfi **35.-**

VIANDES

- Tagliata de filet de bœuf, roquette, tomates, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP Fior di latte 28 mois et vinaigre balsamique de Modène IGP vieilli **39.-**
- Vitello tonnato au thon de la Côte d'Amalfi et câpres de Pantelleria IGP **37.-**
- Carpaccio de filet de bœuf, roquette, tomates, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP Fior di latte 28 mois et vinaigre balsamique de Modène IGP vieilli **34.-**
- Escalope de veau au citron d'Amalfi **36.-**

Tous nos plats sont servis avec les garnitures du jour

« Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel »

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

- Margherita traditionnelle napolitaine :
sauce tomate, mozzarella de bufflonne Campana DOP et basilic **18.-**
- Marinara :
sauce tomate, origan, câpres de Pantelleria, ail et anchois de Cetara **17.-**
- Capricciosa :
sauce tomate, artichauts, olives, jambon blanc et mozzarella de bufflonne Campana DOP **19.-**
- Diavola :
sauce tomate, mozzarella de bufflonne Campana DOP et saucisson piquant de Calabre **19.-**
- Focaccia à l'huile et fleur de sel **10.-**

IN TEN SO

luxury italian food

DESSERTS

- Fruttini gelato 11.-
- Pastiera napoletana 9.-
- Caprese traditionnelle de Capri au chocolat 9.-
- Babà traditionnel de Naples 9.-
- Tiramisù traditionnel de la Côte d'Amalfi 9.-
- Delizia au citron d'Amalfi 9.-
- Dolce d'Amalfi et crème au citron 11.-
- Pizza Squisita : au chocolat d'Amalfi du maître pâtissier "Andrea Pansa" 12.-



MENU ENFANT

- Penne Rigate à la sauce tomate IGP campana et basilic **13.-**
- Lasagna traditionnelle alla Partenopea **15.-**
- Margherita traditionnelle napolitaine :
sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana DOP et basilic **12.-**
- Escalope de volaille à la milanaise **18.-**

DESSERT ENFANT

- Fruttini gelato **9.-**
- Pizza Squisita : au chocolat d'Almalfi du maître pâtissier « Andrea Pansa » **12.-**

« Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel »

IN TEN SO

luxury italian food

BOISSONS

Softdrinks

- Evian 50cl 4,50.-
- Acqua Panna 75cl 6,80.-
- San Pellegrino 50cl 4,50.-
- San Pellegrino 1l 7.-
- Coca-cola zéro 33cl 4,50.-
- Thé froid bio au citron – Vivitz – 500ml 4,90.-
- Jus de pomme – Opaline – 25cl 4,90.-

Bières

- Bière Peroni nastro azzuro 33cl (5,1% vol) 6,50.-
- Bière Peroni nastro azzuro pression 30cl (5,1% vol) 4,50.-
- Bière Peroni nastro azzuro pression 50cl (5,1% vol) 7,50.-

Boissons chaudes

- Café ristretto 3,20.-
- Café espresso 3,50.-
- Cappuccino 5.-
- Thé chaud 4.-
- Tisane 4.-