

## Antipasti... Entrées

	entrée	portion
<b>Crema di zucchini italiano e i suoi filetti marinati al limone</b> Velouté de courgettes italiennes et ses filets marinés au citron	18.00	
<b>Asparagi verdi alla Milanese</b> Asperges vertes à la milanaise (gratinés au parmesan et son œuf au plat)	19.00	28.00
<b>Parmigiana alla melanzana viola alla Siciliana, passata di pomodori freschi</b> Aubergines violettes gratinées, coulis de tomates, parmesan, mozzarella et basilic	18.00	28.00
<b>Carpaccio di polpo del Giardino Romano, ceci e lenticchie</b> Carpaccio de poulpe du Giardino Romano, pois chiches et lentilles	26.00	
<b>Insalata del Giardino</b> (rucola, mozzarella de bufflonne, tomate datterino)	18.00	26.00
<b>Salade verte et ses crudités</b>	12.00	
<b>Salade verte de feuilles mélangées</b>	8.00	

## Paste ... Pâtes

<b>Tortelli al brasato di manzo e il suo sugo</b> Tortelloni au braisé de bœuf sauce demi-glace	20.00	38.00
<b>Risotto carnaroli allo zafferano e spugnole fresche</b> Risotto carnaroli au safran et morilles fraîches		35.00
<b>Ravioli di ricotta e asparagi verdi, salsa la timo</b> Ravioli de ricotta et asperges vertes, sauce au thym		32.00
<b>Spaghetti alla puttanesca</b> Spaghetti à la sauce tomate, olives, anchois et câpres		28.00

Notre pain et notre pâte à pizza sont confectionnés par nos soins avec des farines de blé GRTA et farines PETRA (IT)

\*

Par souci d'organisation les changements de sauces seront facturés CHF 5.00

\*

Cher client si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances  
nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés  
dans nos plats sur simple demande de votre part.

\*

Service et TVA 8.1% incluse

## Pesci ... Poisson

<b>Filetto di branzino a l'aqua pazza, datterino, basilico, caperi e olive</b>	39.00
Filet de bar (FR) poché, sauce au tomates datterino, basilic, câpres et olives	
<b>Poisson du jour</b>	34.00

## Carni ... Viandes

<b>Saltimbocca alla romana</b>	39.00
Saltimbocca de veau (CH) à la romaine	
<b>Filetto di manzo salsa alle spugnole fresche</b>	48.00
Filet de bœuf (CH) sauce aux morilles fraîches	
<b>Orecchia d'elefante nella fesa di vitello</b>	55.00
Classique oreille d'éléphant coupé dans la noix de veau, pommes sautées et légumes	

## Pizzas

(Nos pizzas sont travaillées avec des farines artisanales GRTA Genève type 40)

<b>Margherita</b> (tomate, mozzarella, basilic)	18.00
<b>Napoletana</b> (tomate, mozzarella, anchois, câpres et olives)	25.00
<b>Pizza aux légumes grillées</b> (tomates, mozzarella, légumes grillés)	21.00
<b>Prosciutto crudo di Parma e rucola</b> (tomate, mozzarella, jambon cru et salade roquette)	30.00
<b>Quattro stagioni</b> (tomate, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, origan, poivrons, câpres)	27.00
<b>Pizza del Giardino</b> (tomate, mozzarella, pancetta, provolone, tomates cerise, olives)	26.00
<b>Pizza Stefano</b> (tomate, mozzarella, câpres, mélange de champignons, poivrons)	26.00
<b>Pizza Calzone</b> (tomate, mozzarella di bufala, œuf, jambon d'épaule, tomate)	28.00
<b>Capricciosa</b> (tomate, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, œuf, artichauts, origan)	26.00
<b>Pizza alla ventricina piccante</b> (tomate, mozzarella, salami piquant)	25.00
<b>Pizza alla «Bresaola»</b> (tomate, mozzarella, bresaola, roquette et parmesan)	30.00
<b>La Pizza bianca «Aux couleurs de Genève»</b> (mozzarella, artichauts, poivrons, olives)	25.00

Demandez nos pizzas avec des farines **sans gluten** supplément CHF 2.00

Justifiant son élaboration et le coût de la farine

Quelques traces de gluten peuvent être présentes.

## En gourmandise

Assiette de fromages Italiens trois sortes, cerneaux de noix	18.00
Fromage à la truffe et son miel	18.00

## Nos desserts maison

Le dessert du moment	12.00
Raviole Sarde frit « Seadas » au miel de Saint-Jean et glace vanille farci au fromage fondant Sarde et nappé de miel de Genève (B. Delacoste), glace vanille	14.00
Tiramisù maison	12.00
Panna cotta aux fraises	12.00
Coupe de fraises au citron	12.00
Coupe de fraises et son coulis, meringue et crème fouetté	15.00
Moelleux au chocolat noir avec glace « panna »	16.00
Sabayon au Marsala et brisure de biscuit	14.00
Sgroppino al mirto di Sardegna (Frappé de sorbet citron, Prosecco, Mirto)	14.00
Sgroppino al limoncello	14.00
Pizza alla « Nutella »	17.00
Affogato al caffè (1 boule de glace vanille arrosée d'un espresso)	8.00

## Nos glaces de l'artisan

Vanille, Panna, Café, Chocolat, Stracciatella, Rhum Raisin

### Sorbets

Citron, Limoncello, Fraise, Fruit de la passion

4.80 la boule      Crème chantilly 2.00 la portion

Mini glace dai - dai CHF 2.50

Café gourmand	CHF 12.00
Café + mini glace dai - dai	CHF 7.00

## Les coupes de glaces

Coppa Amarena glace vanille, griottes, chantilly	13.00
Sorbetto al limone e vodka "Colonel"	15.00
Café glacé (2 boules glace café arrosés café)	12.00
Coupe réglisse, glace vanille, liqueur de réglisse, noisettes torréfiés	10.00

TVA 8.1% inclus