

Menus



Menu Pizza **29.-**

Salade verte

Pizza au choix (**Sauf Spécial**)

Tiramisù maison

Menu Pâtes **29.-**

Bruschetta

Tagliatelle aux champignons frais

Tiramisù maison

Spécialités à la truffe noire ou truffe d'été (Selon la saison)

Tortelloni al tartufo nero **39.-**

Ravioli al tartufo nero **39.-**

Tagliolini al tartufo nero **39.-**

Tagliatelle al tartufo nero **39.-**

Risotto al tartufo nero *2 personnes minimum* *par pers.* **49.-**

Scialatielli al foie gras e Tartufo nero **48.-**

Repas sans boissons Frs 2.-

TVA incluse

Suggestions

½ portion

Assiette maison	17.-	26.-
<i>(nuchetelle, burrata, tomate, basilic)</i>		
Salade tricolore	17.-	26.-
<i>(salade verte, avocat, tomate, bufala)</i>		
Salade de thon frais		21.-
<i>(salade verte, tomate, thon, oignon)</i>		
Assiette de rosbief avec frites.....		28.-

Nos tartares *(coupés au couteau)*

Tartare de steak de bœuf	32.-
Tartare de thon	34.-
Tartare d'espadon	34.-
Tartare de saumon	34.-
Tartare de filet de boeuf	41.-

*Tous nos tartares sont accompagnés de salade verte et pommes frites,
toasts et beurre*

Repas sans boissons Frs 2.-
TVA incluse

Entrées froides

Entrées chaudes

½ portion

½ portion

Salade verte	8.-	
Salade rucola e parmigiano	10.-	
Salade mêlée	10.-	
Carpaccio, rucola e parmigiano	26.-	18.-
Bresaola, rucola e parmigiano	26.-	18.-
Affettato misto all'italiana	24.-	18.-
Hors d'œuvre à votre choix	23.-	
Cocktail de crevettes	17.-	
Tomate mozzarella	19.-	14.-
Jambon de Parma	25.-	18.-
Mozzarella di bufala e tomate	23.-	17.-

Minestrone.....	11.-	
Consommé au porto.....	7.-	
Consommé nature.....	5.-	
Escargots (la douzaine).....	16.-	10.-
Bolets à la provençale	23.-	15.-
Tortelloni in brodo.....	10.-	
Aubergine alla parmigiana.....	15.-	

Suggestions

Jambon de Parme et melon	28.-	19.-
Carpaccio de saumon	24.-	16.-
Assiette du chef	24.-	16.-
<i>(tomate, bufala, carpaccio, roastbeef)</i>		
* <i>supplément de frites</i>	5.-	

Avocat aux crevettes.....	19.-
Salade de poulpe tiède.....	19.-
Salade de calamars.....	19.-
Salade du pêcheur.....	25.-
<i>(poulpe, calamar, seiche, vongoles, moules)</i>	

Pâtes à la minute

Orecchiette con polpettine	23.-
Penne agli scampi	27.-
Penne alla siciliana	25.-
Penne alla vodka	23.-
Linguine au homard	36.-
Penne arrabbiata	22.-
Paccheri allo scoglio	38.-
<i>(fruits de mer)</i>	

Spaghetti napoli.....	19.-
Spaghetti bolognese.....	21.-
Spaghetti „mare e monti“.....	26.-
Spaghetti al pesto.....	22.-
Spaghetti alle vongole fraîches	29.-
Spaghetti aglio olio peperoncino.....	20.-
Spaghetti aux fruits de mer	29.-

Repas sans boissons Frs 2.-

TVA incluse

Fabrication maison ***Pâtes fraîches***

Tortelloni alla ricotta	22.-
Tortelloni aux bolets	26.-
Tortelloni scampi e rucola	26.-
Tortelloni courge e rucola	24.-
Tortelloni aux morilles	28.-
Ravioli ricotta e spinaci	22.-
Ravioli au saumon	28.-
Tagliatelle aux bolets	26.-
Tagliatelle au saumon	28.-
Tagliatelle aux morilles	29.-
Tagliatelle aux quatre fromages	23.-
Gnocchi au gorgonzola	21.-
Gnocchi maison	22.-
Gnocchi burro e salvia	21.-
Gnocchi alla matriciana	23.-
Gnocchi al pesto	23.-
Gnocchi courge e rucola	24.-
Rigatoni alla carbonara	22.-
Rigatoni alla cusanese	24.-
Rigatoni alla primavera	22.-
Fusilli ai cuori di carciofi	26.-
Lasagne au saumon	24.-
Lasagne	23.-
Spaghetti frais aux scampis	27.-
Panzarotti	22.-
Trio di pasta	27.-
Cannelloni	22.-
Dégustation de pâtes à discrétion 2 personnes minimum <i>par pers.</i>	38.-

Repas sans boissons Frs 2.-

TVA incluse

Poissons

Gamberoni à la provençale	38.-	Sole entière grillée 400/600gr	48.-
Calamari fritti.....	29.-	Sole entière au four 400/600gr.....	48.-
Fritto misto	39.-	Grillade de poissons	42.-
		<i>(thon, espadon, saumon)</i>	

Viandes

Steak de bœuf nature	32.-	Scaloppine al vino bianco	38.-
Steak de cheval au poivre vert	33.-	Scaloppine al limone	38.-
Entrecôte aux bolets	41.-	Scaloppine aux bolets	40.-
Filet de bœuf aux morilles	44.-	Piccata milanese	39.-
Tagliata di manzo	39.-	Escalope milanese	45.-
<i>(sur lit de rucola et vinaigre balsamique)</i>		<i>(rucola et tomates fraîches)</i>	
		Saltimbocca alla romana	39.-
		Paillard de veau	39.-

*Tous nos plats sont accompagnés de **pâtes et légumes**
ou de **pommes frites et légumes***

Risottos à la minute

Risotto aux bolets	par pers. 33.-	Risotto aux fruits de mer	par pers. 35.-
<i>dans la meule de parmesan</i>			

Uniquement en saison :

Risotto aux chanterelles fraîches	par pers. 33.-
---	----------------

Tous les risottos sont servis pour 2 personnes minimum

Pizzas

Focaccia nature		6.-
Bruschetta 4 pièces		8.-
Focaccia bruschetta		12.-
Gioconda	<i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas, origano</i>	23.-
Tonno	<i>Tomate, mozzarella, thon, origano</i>	19.-
Pescatore	<i>Tomate, thon, vongole, moules, crevettes, origano</i>	23.-
Casalinga	<i>Tomate, piment, ail, origano</i>	13.-
Mortadella	<i>Tomate, mozzarella, mortadella, origano</i>	20.-
Margherita	<i>Tomate, mozzarella, origano</i>	17.-
Napoletana	<i>Tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois, origano</i>	20.-
Quattro stagioni	<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, anchois, câpres, origano</i>	22.-
O sole mio	<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, origano</i>	22.-
Campagnola	<i>Tomates fraîches, mozzarella, aubergine, origano</i>	21.-
Prosciutto	<i>Tomate, mozzarella, jambon, origano</i>	20.-
Calzone	<i>Tomate, mozzarella, jambon, oeuf, origano</i>	21.-
Cipolla	<i>Tomate, mozzarella, oignons, piments, origano</i>	19.-
Funghi	<i>Tomate, mozzarella, champignons, origano</i>	20.-
Prosciutto di Parma	<i>Tomate, mozzarella, jambon de Parme, origano</i>	25.-
L'Italia	<i>Tomate, mozzarella, poivrons, câpres, champignons, artichauts, origano</i>	21.-
La Nonna	<i>Tomate, mozzarella, épinards, piments, origano</i>	20.-
Vesuviana	<i>Tomate, mozzarella, crevettes, origano</i>	20.-
Salame	<i>Tomate, mozzarella, salami, origano</i>	21.-
Contadina	<i>Tomates fraîches, mozzarella, courgettes, oignons, piment</i>	21.-
Quattro formaggio..	<i>Tomate, ricotta, gorgonzola, parmigiano, mozzarella</i>	21.-
Al salmone	<i>Tomate, mozzarella, saumon fumé, origano</i>	25.-
Gorgonzola	<i>Tomate, gorgonzola, origano</i>	20.-
Al basilico	<i>Tomate, mozzarella, basilic frais</i>	19.-
Porcino	<i>Tomate, mozzarella, bolets, ail, origano</i>	24.-
Rucola	<i>Tomate, mozzarella, rucola, parmigiano, origano</i>	21.-
Cacciatore	<i>Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, olives, origano</i>	23.-
Maison	<i>Tomate, mozzarella, bresaola, rucola, huile d'olive, origano</i>	25.-
Curdore	<i>Tomate, mozzarella, Thon, oignons, basilic, anchois, piment</i>	26.-

Suggestions de pizzas

(Spécial)

-Peppone

Tomate, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme, rucola, parmigiano 30.-

-Don Camillo

Tomate, mozzarella di bufala, basilic 25.-

-Biferno

Tomate, caciocavallo, rucola, crème de truffe noire 27.-

-Matese

Tomate, mozzarella, bolets, pecorino 27.-

-La Partenopea

Mozzarella, tomate cerises, saucisse, cime di rapa, (salsiccia e friarielli) 28.-

-La Burratina

Tomate cerises, artichauts burrata, prosciutto di parma 36.-

-Pugliese

Fior di latte, courgettes, mortadella, burrata, tomates cerises, pistache en grains 30.-

-Margherita speciale

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive 21.-

-Caprese

Tomates cerises, mozzarella fior di latte, basilic frais, ricotta, huile d'olive 23.-

-Crudaiola (focaccia)

Tomates cerises, mozzarella fior di latte, rucola, parmigiano, huile d'olive 24.-

-Mutria

Tomate, mozzarella, caciocavallo, oignons, saucisse, coppa, épinards, basilic frais 30.-



Spécialités à la truffe Blanche *(Selon la saison)*

-Tortelloni al tartufo Bianco	59.-
-Ravioli al tartufo Bianco	59.-
-Tagliolini al tartufo Bianco	59.-
-Tagliatelle al tartufo Bianco	59.-
-Risotto al tartufo Bianco <i>2 personnes minimum</i> <i>par pers.</i>	65.-

Des pizzerias traditionnelles aux quatre coins de Genève !

Quand l'Italie se décline en trois restaurants...

La famille Cassella a repris le restaurant en 2003 et son succès n'est à ce jour plus à prouver.

Arrivé de la région de Naples il y a 37 ans, M.Cassella passe son temps aux fourneaux depuis l'âge de 16 ans.

Dans ce restaurant familial, la convivialité est le maître mot!

Nicola, Cristina et leurs collaborateurs mettent un point d'honneur à soigner l'accueil et surtout leurs plats.

Une des spécialités de la maison sont les pâtes fraîches, faites à la minute! Le tartare servi dans votre assiette est coupé au couteau et la carte vous offre un choix de plus de 30 sortes de pizzas!

Nous proposons quelque 130 qualités de vins que nous vous invitons à découvrir.

*Nous nous réjouissons de vous accueillir sur notre belle terrasse fleurie et ombragée en été, et dans notre grande véranda lumineuse les jours moins cléments. **Contactez-nous maintenant.***

