



Antipasti

Stracciatella fumée / 16

Cœur de burrata, huile d'olive extra vierge, fleur de sel & focaccia maison à la tomate

Carpaccio di Orata / 18

Fines tranches de filet de daurade, zeste de citron, oeufs de truite, crème de stracciatella et ciboulette

Italiano tartare / 21

Tartare à l'italienne servi sur de la focaccia tiède, sauce aioli et pickles d'oignon

Polpo snacké / 19

Tentacule de poulpe bien croustillante, chicorée sautée, sauce chimichurri

Zucca e burrata / 17

Burrata crémeuse des Pouilles, courge en deux textures (rôti et crème), graines de courge toastées et huile au basilic

Crochetta / 14

Croquettes de pomme de terre, sauce au gorgonzola et à la nduja

fluffy focaccia / 6



En cas d'allergie, veuillez informer notre staff

Prix indiqués en CHF – comprenant la TVA – service inclus

Origine des viandes et poissons:

Boeuf et porc – Suisse et Italie

Thon – Océan pacifique | Daurade – Grèce

Sole – Mer du Nord

Pain (CH) – fait maison et cuit au feu de bois



Secondi

Calamaro grigliato / 38

Calamar entier grillé, sauce puttanesca (olives de Kalamata, câpres et sauce tomate), servi avec des smashed potatoes et légumes de saison

Bistecca grillée / 44

Faux filet de boeuf suisse, jus de veau à l'ail et au romarin, servi avec légumes de saison et pommes de terre au four



Pasta

AVEC OU SANS GLUTEN +2

Ravioli di Mare / 31

Pâtes farcies au Loup de Mer, sauce crémeuse à la tomate légèrement pimentée, coulis de stracciatella et zeste de citron

Tagliatelle toscane / 28

Ragout blanc de boeuf et de porc, arômatisé au thym

Pici cacio e pepe / 23

Pâtes pici, sauce au pecorino et poivre noir concassé

Lob'star / 49

Demi homard rôti et linguine fraîches plongées dans une sauce à la bisque de homard, tomates siciliennes et basilic
Double portion à partager : 89.-



Pasta

Calzone Tradizionale / 26

Farcie à la ricotta fraîche, mozza fior di latte et salami piquant. Nappée de sauce tomate et Grana Padano

Fantasia di Parma / 28

Sauce tomate, mozza fior di latte, crème de mascarpone, jambon de Parme 18 mois, amandes torréfiées

Melanzana / 23

Caviar d'aubergines maison, tomates cerises, mozza fior di latte et copeaux de ricotta salée de Campanile

Tricolore / 25

Pesto basilic maison, mozza fior di latte, tomates cerises rôties au four, stracciatella fumée, basilic

Dolci

Tiramisù / 12

La recette traditionale della casa

Cheesecake / 13

Cheesecake au mascarpone et ricotta, coulis à l'orange et éclats de chocolat noir

Choco boom! / 15

Fondant au chocolat noir 54%, cœur coulant, coulis de fruits des bois, chantilly

Tarte au citron / 12

Pâte brisée, crème de citron, top up d'une crème onctueuse au mascarpone et à la ricotta

Affogato Martini / 16

Espresso Martini, boule de glace vanille

Glace artisanale

LABO gelateria 5 / boule

glaces : vanille, stracciatella, sésame noir, chocolat, spéculoos
sorbets : citron, mandarine