

SALADES & ANTIPASTI

½ port. / 1 port.

Salade Verte	6.50
Salade de Carottes ou Tomates	7.50
Salade de Crudités	10.00
Salade de Rucola et Copeaux de Parmesan	12.00
Salade la Ruota crudités, crevettes* sauce calypso*, jambon de parme, gruyère	16.00 / 19.00
Salade de Chèvre Chaud salade verte, tomates, carottes, crottins de chèvre sur toast	16.00 / 19.00
Salade Grecque salade verte, tomates, concombres, olives, feta, feuilles de vignes*, oignons	16.00 / 19.00
Salade Paysanne salade verte, carottes, concombres, lardons, croûtons, œufs, gruyère	16.00 / 19.00
Salade Californienne salade verte, blancs de poulet sauce calypso*, maïs, pommes, ananas*	17.00 / 20.00
Salade Italienne tomates, mozzarella, avocats, jambon de parme, basilic	18.00 / 21.00
Caprese tomates, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive, origan	17.00 / 20.00
Bufala tomates, mozzarella di bufala, DOC, basilic, huile d'olive, origan	19.00 / 23.00
Carpaccio de Bœuf avec rucola et copeaux de parmesan	16.00 / 20.00
Carpaccio de Bœuf à l'Huile d'Olive Parfumé à la Truffe	17.00 / 21.00
Carpaccio di Bresaola avec rucola et copeaux de parmesan	18.00 / 22.00
Antipasto Misto assiette de jambon parme, bresaola et copeaux de parmesan	18.00 / 22.00
Antipasto Italiano assortiment de charcuteries, fromages et légumes à l'huiles	21.00 / 26.00
Cocktail de Crevettes	17.50

SOUPES

Minestrone Maison	16.00
Soupe du jour	12.00



LE LABEL « FAIT MAISON »

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

PATES

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino	ail, huile d'olive, piments, persil	17.00
Spaghetti alla Carbonara	crème, lardons, œufs, grana padano	21.00
Spaghetti alla Napoletana	sauce tomate maison	18.00
Spaghetti alla Bolognese	viande de bœuf hachée, sauce tomate	20.00
Penne Zucchine e Gamberetti	sauce tomate, tomates cerise, courgettes, crevettes	23.00
Penne Carciofi e Olive	artichauts, lardons, olives noires, huile d'olive, ail, persil	23.00
Penne aux Morilles & Poulets	crème, poulets, morilles, basilic, grana padano	26.00
Penne alla Russa	sauce tomate, crème, piments, flambées à la vodka	21.00
Penne alla Norma	sauce tomate, aubergines, ricotta fraîche, basilic,	22.00
Penne all'Arabiatta	sauce tomate pimentée, basilic, grana padano	19.00
Penne Casareccia		25.00
	Tomates cerise, pignons, copeaux de parmesan, jambon de parme, rucola et huile d'olive parfumée à la truffe	
Penne alla Contadina	sauce tomate, champignons, petits pois*, jambon d'épaule, gratinées au four	22.00
Penne alla Siciliana	sauce tomate, aubergines, basilic, grana padano, gratinées au four	22.00
Orecchiette alla Romagnola	crème, chair à saucisse sicilienne, bolets, basilic, persil	24.00
Orecchiette Gratinati	sauce tomate, aubergines, bolognaise, gratinées au four	23.00
Orecchiette al Ragù	bolognaise maison, rucola et copeaux de parmesan	22.00

PATES FRAICHES

Tagliatelle all' Ortolana	sauce tomate, aubergines, courgettes, tomates séchées, rucola	23.00
Tagliatelle al Salmone	saumon fumé*, crème	22.00
Tagliatelle agli Scampi	sauce tomate, crème, langoustines, queues de scampis bisque de homard*	26.00
Tagliatelle al Limone e Rucola	crème, jus de citron, basilic, rucola, copeaux de parmesan	21.00
Tagliatelle al Pesto	huile d'olive pignons, basilic, ail, persil, parmesan	21.00
Ravioloni au Chèvre	gros raviolis farcis au chèvre avec rucola et copeaux de parmesan	24.00
Tortellini della Nonna	sauce tomate, crème, jambon d'épaule, poivrons, flambées au cognac à l'orange	24.00
Fagottini al Tartufo	fagots de pâtes farcis à la ricotta, crème, huile d'olive parfumée à la truffe	26.00
Gnocchi al Gorgonzola	crème, gorgonzola	22.00
Gnocchi al Pesto e Ricotta	pesto maison, ricotta fraîche	23.00
Gnocchi Gratinati	sauce tomate, crème, mozzarella, gratinés au four	23.00
Panzerotti alla Ricotta	rouleaux de pâtes farcis à la ricotta et aux épinards, gratinés au four	23.00
Lasagne Maison		23.00



L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »
Nos Tortellini, Fagottini, Ravioloni et Gnocchi sont fabriqués par « La Casa della Pasta » à Carouge

VIANDES

Garnitures aux choix : pommes frites*, riz, pâtes, légumes, salade verte

Steak de Bœuf Grillé Nature	27.00
- Beurre Café de Paris* 29.00 - Poivre Vert* 30.00 – Morilles* 32.00	
Pavé de Bœuf Grillé Nature	31.00
- Beurre Café de Paris* 33.00 - Poivre Vert* 34.00 – Morilles* 36.00	
Scaloppine di Pollo alla Griglia	28.00
Fines tranches de poulet grillées	
- Sauce Moutarde* 30.00 - Poivre Vert* 31.00 – Morilles* 33.00	
Scaloppine al Limone	34.00
Fines tranches de veau, sauce crème citronnée*	
Scaloppine alla Milanese	34.00
Fines tranches de veau panées avec de l'œuf et parmesan, napées de sauce tomate	
Scaloppine al Colosseo	34.00
Fines tranches de veau panées, napées d'une sauce tomates cerise, pesto et rucola	
Ossobuco al Profumo d'Arancio	34.00
Jarret de veau, sauce tomate parfumée à l'orange	

POISSONS

Filets de Perches	29.00
Pavé de Saumon Grillé	30.00
Gambas à l'Ail	33.00
Gambas à la Provençale	33.00
Sauce tomate aillée	

LE COIN DES ENFANTS

Penne alla Bolognese	9.50
Nuggets de Poulet* (4pc)	8.50
Avec pommes frites*	
Mini Margherita	9.00
Portion de Frites*	5.50

MENU ENFANT 10.-

**Nuggets*, Mini Margherita ou
Penne Bolognese**

* * *

Glace aux Smarties*



Origines des viandes & poissons : Bœuf, Veau et Poulet (Suisse)
Filets de Perches frais (Estonie) Saumon frais (Norvège) Gambas congelées (Vietnam)

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »

PIZZA

Margherita Sauce tomate, mozzarella, origan	14.50	Calzone Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon d'épaule, œuf, origan	19.00
Napoletana Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan	18.00	Paysanne Sauce tomate, mozzarella, oignons, chorizo piquant, ail, origan	19.00
Funghi e Prosciutto Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon d'épaule, origan	18.00	Siciliana Sauce tomate, mozzarella, oignons, thon*, olives, anchois, origan	19.00
Prosciutto Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, origan	17.00	Gamberetti e Basilico Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, crevettes*, basilic, ail, origan	21.00
Hawai Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ananas*, origan	19.00	4 Formaggi Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, copeaux de parmesan, origan	20.00
Diavola Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ail, piments, origan	18.00	Parma Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, origan	20.00
Capricciosa Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, câpres, champignons frais, œuf, olives, origan	20.00	Calabrese Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, origan	20.00
Végétarienne Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts, poivrons frais, aubergines, origan	20.00	Salmone Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé*, oignons, câpres, origan	20.00
Mamma Mia Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, courgettes, ail, oignon, lardons, olives, origan	21.00	Esquisse Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, tomates fraîches rucola, origan	23.00
Zibons Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon de parme, origan	21.00	Bolognese Sauce tomate, mozzarella, bolognaise, œuf, origan	19.00
Rucola Sauce tomate, mozzarella, rucola, copeaux de parmesan, origan	19.00	Ricotta Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, ricotta, origan	19.00
4 Stagioni Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, poivrons frais, câpres, jambon, olives, origan	20.00	Estiva sauce tomate, tomates cerise, mozzarella di buffala froide, rucola, bresaola, origan	25.00

SUR DEMANDE PIZZA & PATES SANS GLUTEN

Suppl. Frs 2.50

Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.



L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »

TVA 7.7 % INCLUS

DESSERTS

Crème Brulée	9.00
Tiramisu Maison	9.00
Semifreddo chocolat ou framboise	8.00
Panna Cotta coulis maison framboise ou chocolat	8.50
Profiteroles Glace Vanille coulis maison au chocolat	10.00
Fondant au Chocolat 10 minutes de patience	11.00
Café Gourmand	9.50
Café ou thé, tiramisu, panna cotta coulis maison framboise, semifreddo au chocolat	
Tartelette Citron Meringuée *	6.00
Crumble aux Fruits Rouges *	6.50

GLACES*

Vanille, Café, Caramel, Chocolat, Rhum Raisin, Noix, Fraise, Noix de Coco	la boule	3.00
Citron, Fruit de la Passion, Mangue	la boule	3.00
Café Glacé		11.00
3 boules café, vrai café, chantilly*		
Coupe Danemark		11.00
3 boules vanilles, coulis de chocolat, chantilly*		
Coupe Limoncello		12.50
2 boules sorbets citron, 1 boule sorbet fraise, arrosé de limoncello		
Coupe du Soleil		12.50
2 boules sorbets au choix, eaux de vie au choix		
Coupe Réunionnaise		12.50
1 boule rhum raisin, 2 boules vanille, arrosé de rhum, chantilly*		



L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »

CARTE DES VINS

BLANCS 1dl

CHASSELAS Romand	3.30
CHARDONNAY Genevois	4.50
PINOT GRIGIO Vénétie	4.50

ROSES 1dl

CÔTE DE PROVENCE	3.00
------------------	------

ROUGES 1dl

GAMAY Romand	3.30
MONTEPULCIANO	3.00
VIN DU MOIS	4.80

POT 50 cl

CHARDONNAY les Belles Filles Genève	22.50
ŒIL DE PERDRIX Les Belles Filles Genève	22.50
PINOT NOIR Les Belles Filles Genève	22.50
NERO D'AVOLA Sicile	18.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	18.00

CHAMPAGNE ET PROSECCO

CHAMPAGNE	Coupe 1d	12.00
Moët & Chandon	Bouteille 75cl	84.00
PROSECCO	Coupe 1dl	5.00
Toso	Bouteille 75cl	35.00

** Les années indiquées peuvent varier selon les disponibilités de nos fournisseurs*

BLANCS 75 cl

CHARDONNAY Belles Filles	34.00
<small>Suisse, Genève, Chardonnay, 2019 AOC</small>	
PINOT GRIGIO	34.00
<small>Italie, Veneto, Pinot Grigio, 2019</small>	

ROSES 75 cl

ŒIL DE PERDRIX Belles Filles	34.00
<small>Suisse, Genève, Pinot Noir, 2019 ° AOC</small>	
M DE MINUTY	39.00
<small>France, Côtes de Provence, 2019 ° AOC</small>	

ROUGES 75 cl

PINOT NOIR Belle Filles	34.00
<small>Suisse, Genève, Pinot Noir, 2019 ° AOC</small>	
GANDARADA	39.00
<small>Portugal, Dao, , Alfracheira, Touriga Nacional, Tinta Roriz, 2016</small>	
DEZ TOSTÕES	49.00
<small>Portugal, Alentejo, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, 2019</small>	
KAIKEN	46.00
<small>Argentine, Malbec 2018 ° DOC Reserva</small>	
CLOS DES JACOBINS Grand Cru Classé	69.00
<small>France, Bordeaux, Cabernet Sauvignons et Franc, Merlot 2013 °</small>	
BARBERA D'ALBA Cascina del Monastero	36.00
<small>Italie, Piemonte, Barbera, 2013 * DOC</small>	
GURGO	36.00
<small>Italie, Sicile, Nero d'Avola 2018 * DOC</small>	
MONTEPULCIANO Teseo	37.00
<small>Italie, Abruzzo, Montepulciano, 2015 * Vin Bio</small>	
SALICE SALENTINO Leone de Castri	38.00
<small>Italie, Piemonte, Barbera, 2016 * DOC</small>	
CANNONAU DI SARDEGNA Corash	44.00
<small>Italie, Sardegna, Cannonau (Grenache) 2018* DOC Riserva</small>	
SANTAGOSTINO	48.00
<small>Italie, Sicile, Nero d'Avola et Syrah 2015* DOC</small>	
BAROLO Perno	72.00
<small>Italie, Piemonte, Nebiolo, 2012* DOCG</small>	
AMARONE Moropio	75.00
<small>Italie, Valpolicella, Corvina Rondinella, Molinara, 2015°</small>	
LE VOLTE Tenuta dell Ornellaia	76.00
<small>Italie, Toscana, Cabernet Sauvignon, Merlot 2018 *</small>	
BRUNELLO DI MONTALCINO	86.00
<small>Italie, Toscana, Brunello (San Giovese) 2016 *</small>	