

## ANTIPASTI MISTI « ROBERTO »

MINISTRONE DI VERDURA ó comme à Milan	25.50
MORTADELLA ó traditionnelle, comme à Bologna, avec rucola	32.ô
SALAME DI FELINO ó un salami classique de la région de Parme	29.ô
BRESAOLA ET LENTILLES ó à l'arôme de truffes blanches	39.50
JAMBON DE PARME SELECTION ROBERTO	36.ô
FOND D'ARTICHAUT DE BRETAGNE ó confit à l'huile d'olive	34.50
CARPACCIO DE Bñ UF ó comme à Venise, avec sa rucola	39.50
VENTRESCA DI TONNO ó et toscanelli « al fiasco »	31.ô
SALADE DE POULPES ó de la Méditerranée, à l'huile d'olive	32.ô
GAMBERETTI ALL'AGLIO ó des crevettes sautées à l'ail	32.50
VITELLO TONNATO ó spécialité traditionnelle piémontaise	39.50
AUBERGINE GRATINÉE ó tomate, mozzarella et fontina	34.50

## SALADES GOURMANDES DU MARCHÉ

SALADE DE TOMATES ó de Pachino, en Sicile	14.50
SALADINE VERTE ó en vinaigrette	14.50
SALADE DE RUCOLA ó aux copeaux de parmesan	19.50
TOMATES ET MOZZARELLA ó artisanale de la « Casa Madaio »	29.50
CRUDITÉS ó mesclun, fenouil, concombre, tomates cherry	17.ô
SCAMPI GRILLÉS ó sur lit de salade de rucola	42.ô
POIVRONS, COURGETTE ET AUBERGINE ó grillés et marinés	26.ô
SALADE DE LENTILLES ó des lentilles vertes, comme en famille	28.50

## LE COIN DU RISOTTO

Pour nos risotti, nous utilisons exclusivement la variété Carnaroli,  
et du bouillon de viande fait chaque jour par nos soins

ALLA MILANESE ó aux pistils de safran	33.ô
AI PORCINI ó à la fricassée de bolets	39.ô
ALLA PARMIGIANA ó au parmesan « Parmigiano Reggiano »	33.ô
AGLI SCAMPI ó aux scampi du Cap, légèrement safrané	44.ô
AL POMODORO ó aux tomates et au basilic	33.ô

Une connexion sous le nom « ROBERTO-WIFI » est à votre disposition

## PÂTES FRAÎCHES FAITES MAISON

RAVIOLI DI MANZO CLASSICI ó au bò uf braisé	35.50	39.50
RAVIOLONI SICILIANA ó aubergines, courgettes, poivrons	35.50	39.50
RAVIOLONI VERDI ó aux quatre fromages	37.50	42.50
RAVIOLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA ó à la courge	35.50	39.50
TAGLIERINI DELLA NONNA ó les classiques tagliatelle	35.50	39.50
LASAGNE ALL'EMILIANA ó lasagne au bò uf, gratinées	35.50	39.50
GNOCCHI ALLA PIEMONTESE ó burro e salvia	35.50	39.50
TRIO DE RAVIOLI « ROBERTO » un panaché de tous nos ravioli	37.50	42.50

## PENNE E SPAGHETTI

(également disponibles sans gluten) 33.50

NAPOLETANA ó sauce tomate classique  
ALLA CARBONARA ó au guanciale (lardons) artisanal  
POMODORO E BASILICO ó aux tomates fraîches et basilic  
ALLA BOLOGNESE ó au fin ragoût de boeuf  
AL PESTO ó basilic, pignons et pecorino, comme à Genova

## EN DIRECT DE L'OcéAN

DOS DE CABILLAUD ó rôti au four, alla livornese	49.ô
SOLE DE L'ATLANTIQUE ó grillée ou meunière	75.ô
PICCATA DE SOLE ó poêlées, olio extra-vergine e limone	65.ô
FRITTO MISTO DEL MARE ó comme sur la Riviera	53.ô
SCAMPI DU CAP ó grillés, ou à la crème de curry	79.ô

## NOS PLATS INTÉMPORELS

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ó et risotto safrané	53.ô
FOIE DE VEAU ALLA VENEZIANA ó aux oignons confits	53.ô
OSSO BUCO ALLA MILANESE ó et son risotto	62.ô
ORECCHIA D'ELEFANTE ó escalope de veau panée à la milanaise	59.50
TAGLIATA ALLA FIORENTINA ó sur salade de rucola	65.ô
GALLETTO RUSPANTE ó coquelet fermier rôti au romarin	49.ô
PICCATA DE VEAU AL LIMONE ó à l'émulsion de beurre citronné	53.ô
FOIE DE VEAU FIORENTINA ó huile extra-vierge et herbes	53.50

## LES SUGGESTIONS D’ALEXANDRE

De Roberto, mon grand-père, j’ai appris le goût des produits de grande qualité, ainsi que l’immense diversité des recettes de la péninsule. Mes voyages à travers les magnifiques régions d’Italie m’ont inspiré ces plats aux saveurs authentiques empruntées de la tradition gastronomique du « Bel Paese ».

\*\*\*\*\*

### AUX TRUFFES BLANCHES D’ALBA

Carpaccio de bò uf	99.6
ñ ufs brouillés	69.6
Tagliatelle à la crème	98.6
Risotto parmigiano	96.6

### AGNOLOTTI DEL CACCIATORE

De fins ravioli au chevreuil braisé au Montepulciano d’Abruzzo et leur sauce « Grand Veneur » aux baies de genièvre  
en entrée : 37.50      en plat : 42.50

### BUCATINI ALL’AMATRICIANA

Comme des spaghetti, mais avec un trou au milieu, une sauce aux tomates d’Italie, aux oignons confits et au *guanciale* artisanal. Une recette traditionnelle du Lazio  
34.6

### FILETTO DI ROMBO ALLA GALLIPOLI

Du turbot sauvage rôti au four, une compotée d’oignons rouges de Tropea, quelques câpres et une concassée de tomates de Pachino  
65.6

Provenance des viandes - bò uf : Angus beef d’Irlande, label Foyle  
- veau et volaille : Suisse  
Provenance des poissons : Atlantique nord  
Nos prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% incl.