

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 VERDURA ó ricotta, épinards, basilic	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 fraiches 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 INTIMPORELS

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 herbettes	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 ».

RIBOLLITA TOSCANA

Une soupe de légumes au chou noir, aux fagiolini et au pain. Un plat d'hiver typique de la cuisine toscane
25.50

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
34.00

BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE

Le pot-au-feu à l'italienne, composé de palette de bœuf, de langue et tête de veau, de poularde et de cotechino. Ne pas oublier la Mostarda di Cremona et la salsa verde !
54.00

POLLO AL DRAGONCELLO

Cuisse ou suprême de poularde fermière des Landes pochée à la crème d'ail et de persil. La recette préférée de mon grand-père !
49.00

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
65.00

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