

ANTIPASTI MISTI « ROBERTO »

MINISTRONE DI VERDURA ó comme à Milan	25.50
BRESAOLA ET LENTILLES ó à l'huile de noisettes	39.50
JAMBON DE PARME SELECTION ROBERTO	36.0
FOND D'ARTICHAUT DE BRETAGNE ó confit à l'huile d'olive	34.50
SALADE DE POULPES ó de la Méditerranée, à l'huile d'olive	32.0
VITELLO TONNATO ó spécialité traditionnelle piémontaise	39.50

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 di bufala campana	29.50
SALADE DE LENTILLES ó des lentilles vertes, comme en famille	19.50

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	33.0
ALL'ORTOLANA ó aux petits légumes	33.0
ALLA PARMIGIANA ó au parmesan « Parmigiano Reggiano »	33.0

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

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 DE PRINTEMPS DU MOLISE

Bresaola à l'huile de noisettes	59.0
Tagliatelle à la crème	59.0
Risotto parmigiano	53.0

CARCIOFINI ALLA ROMANA

Cò urs d'artichauts confits à l'huile d'olive extra-vierge et à la menthe
31.0

PICCATA DE VEAU AUX ASPERGES

Trois tendres escalopines de veau poêlées aux pointes d'asperges vertes
53.0

SOURIS D'AGNEAU CONFITE A LA PRINTANIÈRE

Légumes glacés et grosses frites de polenta
42.0

PÂTES FRAÎCHES FAITES MAISON

RAVIOLI DI MANZO CLASSICI ó au bò uf braisé	35.50	39.50
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 pur bò uf, gratinées	35.50	39.50

PENNE E SPAGHETTI

(également disponibles sans gluten) 33.50

NAPOLETANA ó sauce tomate classique
POMODORO E BASILICO ó aux tomates fraiches et basilic
ALLA BOLOGNESE ó au fin ragoût de boeuf
AL PESTO ó au véritable basilic de Ligurie

NOS PLATS INTEMPORELS

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ó et risotto safrané	53.ô
ORECCHIA D'ELEFANTE ó escalope de veau panée, rucola et tomates	59.ô
PICCATA DE SOLE ó poêlées, olio extra-vergine e limone	65.ô
OSSO BUCO ALLA MILANESE ó et son risotto au safran	62.ô
PICCATA DE VEAU AL LIMONE ó à l'émulsion de beurre citronné	53.ô

Provenance des viandes - agneau : Nouvelle Zélande
- veau et bò uf : Suisse
Provenance des poissons : Atlantique nord
Nos prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% incl.