

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
VITELLO TONNATO ó spécialité traditionnelle piémontaise	39.50
CARPACCIO DE Bñ UF ó comme à Venise, avec sa rucola	39.50
VENTRESCA DI TONNO ó et toscanelli « al fiasco »	32.0
SALAME DI FELINO ó un salami de Parme, et oignons au balsamique	29.0
SALADE DE POULPES ó de la Méditerranée, à l'huile d'olive	32.0

SALADES GOURMANDES DU MARCHÉ

SALADE DE TOMATES ó de Pachino, en Sicile	14.50
SALADE 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
AI PORCINI ó à la fricassée de bolets	39.0
ALLA PARMIGIANA ó au parmesan « Parmigiano Reggiano »	33.0
AL POMODORO ó aux tomates et basilic	33.0

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

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 basilic, pinoli, parmigiano

NOS PLATS INTÉMPORELS

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ó et risotto safrané	53.0
ORECCHIA D'ELEFANTE ó escalope de veau panée, rucola et tomates	59.0
DOS DE CABILLAUD ó rôti au four, alla livornese	49.0
PICCATA DE SOLE ó poêlées, olio extra-vergine e limone	65.0
OSSO BUCO ALLA MILANESE ó et son risotto au safran	62.0
PICCATA DE VEAU AL LIMONE ó à l'émulsion de beurre citronné	53.0

Provenance des viandes : Suisse
Provenance des poissons : Atlantique nord
Nos prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% incl.

AU FIL DES SAISONS

Laissez-nous vous emmener découvrir, au fil des saisons et à travers les merveilleuses régions d'Italie, des recettes tantôt traditionnelles, tantôt contemporaines, mais qui toujours sauront vous ravir.

AUX TRUFFES BLANCHES D'ALBA

Carpaccio	112.0
ŀufs brouillés	79.0
Risotto parmigiano	116.0
Tagliatelle à la crème	116.0

MORTADELLA DI BOLOGNA

Emilia Romagna

Authentique mortadelle de Bologne, et sa saladin de rucola
32.0

AGNOLOTTI DEL CACCIATORE

Piemonte

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

FEGATO ALLA VENEZIANA

Veneto

Foie de veau émincé, oignons confits et sauce réduite au marsala
53.0

Provenance des viandes : Suisse
Provenance des poissons : Atlantique nord
Nos prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% incl.