

## 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
FOIE DE VEAU ALLA VENEZIANA ó aux oignons confits et Marsala	53.0

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.

\*\*\*\*\*

### **COTECHINO MODENESE E LENTICCHIE**

#### **Emilia Romagna**

Trois tranches de cotechino et une potée de lentilles braisées  
41.ô

### **RIBOLLITA ALLA TOSCANA**

#### **Toscana**

Une soupe revigorante au chou noir, aux cannellini et au pain,  
un plat emblématique de la « cucina toscana tradizionale »  
24.ô

### **ANTICO RISOTTO SABAUDO**

#### **Piemonte**

Un risotto carnaroli superfino au jambon cuit, petits pois et fromage,  
une recette ancestrale de la Maison de Savoie  
33.ô

### **POLLO AL DRAGONCELLO**

#### **Lombardia**

Cuisse ou suprême de poularde fermière de Bourgogne  
pochée à la crème d'œstragon  
49.ô

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