

ANTIPASTI MISTI « ROBERTO »

MINISTRONE DI VERDURA ó comme à Milan	25.50
BRESAOLA ET LENTILLES ó à l'huile de noisettes	39.50
MORTADELLA ó traditionnelle, comme à Bologna, avec rucola	32.50
JAMBON DE PARME SELECTION ROBERTO	36.50
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
SALAME DI FELINO ó un salami de la région de Parme	29.50
SALADE DE POULPES ó de la Méditerranée, à l'huile d'olive	32.50
VENTRESCA DI TONNO ó et toscanelli « al fiasco »	32.50

SALADES GOURMANDES DU MARCHÉ

SALADE DE TOMATES ó du canton	15.6
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	22.50

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	33.50
AI PORCINI ó à la fricassée de bolets	39.50
ALLA PARMIGIANA ó au parmesan « Parmigiano Reggiano »	33.50
AL POMODORO ó aux tomates et basilic	33.50

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 fraîches et basilic
ALLA BOLOGNESE ó au fin ragoût de boeuf
AL PESTO ó basilic, pinoli, parmigiano

NOS PLATS INTEMPORELS

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ó et risotto safrané	55.0
ORECCHIA D'ELEFANTE ó escalope de veau panée, rucola et tomates	62.0
GALLETTO RUSPANTE ó coquelet fermier rôti au romarin	49.0
PICCATA DE SOLE ó poêlées, olio extra-vergine e limone	66.0
OSSO BUCO ALLA MILANESE ó et son risotto au safran	65.0
PICCATA DE VEAU AL LIMONE ó à l'émulsion de beurre citronné	54.0
FOIE DE VEAU ALLA VENEZIANA ó aux oignons confits et Marsala	55.0

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 « UNCINATO » D'AUTOMNE DU MOLISE

Bresaola à l'huile de noisettes	67.0
Tagliatelle à la crème	68.0
ŋufs brouillés	35.0
Risotto parmigiano	65.0

ZUPPA DI ZUCCA ALLA GONZAGA

Un velouté de courge potimarron aux croquants d'amaretti
22.50

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.
34.0

ANTICO RISOTTO SABAUDO

Un risotto carnaroli superfino au jambon cuit, petits pois et fromage,
une recette ancestrale de la Maison de Savoie
33.50

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