

## 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	35.50
JAMBON DE PARME SELECTION ROBERTO	37.50
FOND D'ARTICHAUT DE BRETAGNE ó confit à l'huile d'olive	34.50
VITELLO TONNATO ó spécialité traditionnelle piémontaise	41.00
CARPACCIO DE Bñ UF ó comme à Venise, avec sa rucola	41.50
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	33.50
VENTRESCA DI TONNO ó et toscanelli « al fiasco »	32.50

## SALADES GOURMANDES DU MARCHÉ

SALADE DE TOMATES ó de Pachino	16.50
SALADE VERTE ó en vinaigrette	14.50
SALADE DE RUCOLA ó aux copeaux de parmesan	19.50
TOMATES ET MOZZARELLA ó di bufala campana	31.00
SALADE DE LENTILLES ó des lentilles vertes, comme en famille	23.50

## 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	56.0
ORECCHIA D'ELEFANTE ó escalope de veau panée, rucola et tomates	63.0
GALLETTO RUSPANTE ó coquelet fermier rôti au romarin	49.0
PICCATA DE SOLE ó poêlées, olio extra-vergine e limone	67.0
OSSO BUCO ALLA MILANESE ó et son risotto au safran	67.50
PICCATA DE VEAU AL LIMONE ó à l'émulsion de beurre citronné	55.50
FOIE DE VEAU ALLA VENEZIANA ó aux oignons confits et Marsala	57.0

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 NOIRES DES ABRUZZES

Bresaola à l'huile de noisettes	69.0
Tagliatelle à la crème	69.0
Œufs brouillés	37.0
Risotto parmigiano	67.0

### FILETS D'ANCHOIS DU GOLFE DE GASCOGNE

Marinés à l'huile extra-vergine, et sa mozzarella, comme à Portofino  
39.50

### ZUPPA DI ZUCCA ALLA GONZAGA

Un velouté de courge potimarron aux croquants d'amaretti  
23.0

### RAVIOLONI ALLA SICILIANA

Aux poivrons, aubergines et courgettes  
En entrée : 35.50      En plat : 39.50

### 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.  
34.50

### ANTICO RISOTTO SABAUDO

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