

ANTIPASTI MISTI « ROBERTO »

MINISTRONE DI VERDURA – comme à Milan	25.50
BRESAOLA ET LENTILLES – à l’huile de noisettes	39.50
MORTADELLA – traditionnelle, comme à Bologna, avec rucola	35.50
JAMBON DE PARME SELECTION ROBERTO	37.50
FOND D’ARTICHAUT CONFIT – à l’huile d’olive	34.50
VITELLO TONNATO – spécialité traditionnelle piémontaise	38.50
CARPACCIO DE BŒUF – comme à Venise, avec sa rucola	39.50
SALAME DI FELINO – un salami de la région de Parme	29.50
SALADE DE POULPES – de la Méditerranée, à l’huile d’olive	33.50
VENTRESCA DI TONNO – et toscanelli « al fiasco »	32.50

SALADES GOURMANDES DU MARCHÉ

SALADE DE TOMATES – de Pachino	18.—
SALADE VERTE – en vinaigrette	14.50
SALADE DE RUCOLA – aux copeaux de parmesan	19.50
TOMATES ET MOZZARELLA – di bufala campana	31.—
SALADE DE LENTILLES – des lentilles vertes, comme en famille	25.—

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

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

PÂTES FRAÎCHES FAITES MAISON

RAVIOLI DI MANZO CLASSICI – au bœuf braisé	36.50	41.—
TAGLIERINI DELLA NONNA – les classiques tagliatelle	35.50	39.50
LASAGNE ALL’EMILIANA – lasagne pur bœuf, gratinées	36.50	41.—
RAVIOLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA – à la courge	36.50	41.—

PENNE E SPAGHETTI

(également disponibles sans gluten)

33.50

NAPOLETANA – sauce tomate classique

POMODORO E BASILICO – aux tomates fraîches et basilic

ALLA BOLOGNESE – au fin ragoût de boeuf

AL PESTO – basilic, pinoli, parmigiano

NOS PLATS INTÉMPORELS

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – et risotto safrané	56.—
ORECCHIA D’ELEFANTE – escalope de veau panée, rucola et tomates	61.—
GALLETTO RUSPANTE – coquelet fermier rôti au romarin	49.—
PICCATA DE SOLE – poêlées, olio extra-vergine e limone	67.—
DOS DE CABILLAUD – rôti, tomates, olives et câpres	49.50
OSSO BUCO ALLA MILANESE – et son risotto au safran	63.—
PICCATA DE VEAU AL LIMONE – à l’émulsion de beurre citronné	55.50
FOIE DE VEAU ALLA VENEZIANA – aux oignons confits et Marsala	57.—

Provenance du pain : Suisse (Genève)

Provenance des viandes : Suisse

Provenance des poissons : Atlantique nord

Nos prix sont en Francs suisses, TVA 8.1% incl.