

Menu La bella vista



Salades

ITALIANA – Salade mélangée, tomate, concombre, oeuf, mozzarella.	16.00
GRECA – Salade mélangée, tomate, concombre, feta, olives et oignons.	18.00
VEGETARIANA – Salade mélangée, tomates cerises, légumes de saison grillés et stracciatella de burrata.	18.00
MARE - Salade mélangée, fruits de mer.	23.00
Salade mélangée	9.00
Salade verte	7.00



Entrées

BRUSCHETTA TOMATE	11.00
BRUSCHETTA TOMATE ET STRACCIATELLA DE BURRATA	13.00
CAPRESE – Tomate et mozzarella.	15.00
FROMAGE DE CHEVRE GRILLE- Servi avec légumes grillés, miel et noix	23.00
CARPACCIO DI BRESAOLA – Roquette et Grana Padano	24.00
TERRINE DE SAUMON- Avec Ciboulette et pain grillé	22.00

ALLERGÈNES:

1A/2A/3A/4A/7A/8A/10A/11A





Pâtes

SPAGHETTI POMODORO –Pâtes fraîches, sauce tomate San Marzano	16.00
SPAGHETTI AGLIO -Pâtes fraîches ,aglio, olio e peperoncino	17.00
TAGLIATELLE PESTO VERT – Pâtes fraîches, pesto maison et straciatella di burrata	25.00
TAGLIATELLE DELIZIA DELLA CHEF – Pâtes fraîches, crevettes, tomate San Marzano	27.00
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE – Pâtes fraîches et sauce bolognaise de bœuf	26.00
TAGLIATELLE CASA – Bolognaise et sauce du chef	26.00
TAGLIATELLE AU GORGONZOLA - Pâtes fraîches et Gorgonzola	26.00



Poissons et Viandes

GAMBAS AU PARFUM DE THYM AVEC LÉGUMES EN ACCOMPAGNEMENT ET PETIT SALADE MÊLÉE (IT) (VN)	37.00
SCALOPPINA DE VEAU AL LIMONE AVEC LÉGUMES EN ACCOMPAGNEMENT ET POMMES DE TERRE AU FOUR (CH)	45.00
ENTRECÔTE DE BŒUF AU BEURRE AUX HERBES, POMMES DE TERRE AU FOUR ET LÉGUMES (CH) (EU)	42.00

Origine des viandes :

Bœuf : Suisse/EU

Veau : Suisse

Agneau : Royaume-Uni/Nouvelle-Zélande

Poulet : Suisse

**NOUS PROPOSONS DU POISSON FRAIS TOUS LES JOURS, RENSEIGNEZ-VOUS AVEC LE
PERSONNEL.**

NOUS VOUS REMERCIONS.

ALLERGÈNES:

1A/2A/3A/4A/6A/7A/8A/9A/11A



Pizzas *Four à bois*



MARGHERITA – Sauce tomate San Marzano et mozzarella	16.00
NAPOLETANA – Câpres et anchois	22.00
ROMANA – Jambon et champignons	23.00
PRIMAVERA– Oeuf, jambon, champignons, artichauts	25.00
CALABRESE – Salami épicé, fromage de chèvre	26.00
MONTANARA - Fromage de chèvre, noix et miel	27.00
BRESAOLA – Roquette et parmesan	27.00
PARMIGIANA – Aubergine, parmesan et tomates cerises	23.00
VEGETARIANA – Légumes de saison	25.00
PESCATORE– Fruits de mer	27.00
PUGLIESE – Oignon et parmesan	22.00
4 FORMAGGI – Feta, gorgonzola, mozzarella, Grana Padano	24.00
JAMBON GORGONZOLA	23.00
TONNO E CIPOLLA – Anchois, oignon et thon	24.00

ALLERGÈNES:
1A/2A/3A/4A/6A/7A/8A/9A/14A/11A





Desserts

AFFOGATO- Espresso, glace a la vanille	8.00
TIRAMISÙ CLASSICO	12.00
PANNA COTTA À LA SAUCE AUX BAIES	11.00
MOELLEUX AL CIOCCOLATO AVEC UNE BOULE DE GLACE À LA VANILLE	15.00
GÂTEAU MAISON (SUGGESTION DU CHEF)	10.00
CREMA CATALANA	12.00
GLACE- Fraise, chocolat, vanille, autres....	3.50
<i>Chocolat Noir chaud Italien avec Chantilly</i>	7.00
<i>Plateaux de fromages mixtes</i>	15.00

ALLERGÈNES:

1A/3A/7A/8A/11A



**POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES
ALIMENTAIRES, VEUILLEZ CONTACTER NOTRE PERSONNEL.**



Desserts

AFFOGATO- Espresso, glace a la vanille	8.00
TIRAMISÙ	12.00
MOELLEUX AL CIOCCOLATO AVEC UNE BOULE DE GLACE À LA VANILLE	15.00
TARTE TATIN AVEC GLACE À LA VANILLE	10.00
GLACE- Fraise, chocolat, vanille, autres....	3.50
<i>Chocolat Noir chaud Italien avec Chantilly</i>	7.00

ALLERGÈNES:
1A/3A/7A/8A/11A

**POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES
ALIMENTAIRES, VEUILLEZ CONTACTER NOTRE PERSONNEL.**