



Bienvenue

Le soleil, le goût des plats
authentiques du sud de l'Italie,
au Carbonia, il ne manque que
le bruit des vagues

Tous nos plats sont cuisinés à la minute
avec des produits frais

Nos entrées

SALADE VERTE..... 7.50

SALADE MÊLÉE..... 9.-

BRUSCHETTA AL POMODORO..... 9.50

ANTIPASTO ITALIANO..... 25.-/30.-

*Artichauts, bouquet de champignons, tomates séchées,
olives, Grana, Pecorino, jambon de Parme, salami piquant*

INSALATA DI MARE..... 23.-/28.-

CARPACCIO DE BŒUF..... 22.-/28.-

mariné avec roquette et copeaux de Grana

CARPACCIO DE POULPE..... 23.-/29.-

GAMBAS ET ARTICHAUTS..... 22.-/27.-

*sur son lit de roquettes, tomates cerises,
copeaux de Grana et crème balsamique*

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME..... 23.-/27.-

Festival de salades

SALADE BUFALONE E PARMA..... 24.-
roquette, tomate, mozzarella di bufala, jambon de parme, basilic, vinaigre balsamique

SALADE CAPRESE DI BUFALA..... 20.-
tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive

SALADE CALIFORNIA..... 25.-
salade verte, tomate, mais, pommes, ananas, poulet grillé

SALADE CARBONIA..... 27.-
salade verte, tomate, roquette, gambas, jambon de Parme, salami piquant, olives, copeaux de Grana, vinaigre balsamique

SALADE CHÈVRE CHAUD 25.-
salade verte, roquette, chèvre chaud, noix, miel, vinaigre balsamique

SALADE PAYSANNE..... 25.-
salade verte, tomate, champignons de paris, lardons, croûtons, œuf dur



Nos pâtes

PENNE ALLA CARBONARA	24.-
<i>lardons, œuf</i>	
PENNE ARRABIATA	24.-
<i>huile d'olive, ail, piment, sauce tomate, persil</i>	
BUCATINI ALL'AMATRICIANA	26.-
<i>sauce tomate, lardons, oignon, persil</i>	
PENNE NAPOLI	20.-
<i>sauce tomates, basilic</i>	
PENNE AL TONNO	26.-
<i>sauce tomates, olives, thon, oignons</i>	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO PEPERONCINO	24.-
<i>huile d'olive, ail, piment, persil</i>	
SPAGHETTI SOLANUM & BASILICUM	24.-
<i>huile d'olive, tomates cerises, basilic</i>	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	32.-
<i>fruits de mer, vongole, moules, ail, gambas, sauce tomate, tomates cerises, persil</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	30.-
<i>huile d'olive, vongole, ail, persil</i>	
TAGLIATELLE AL ZAFFERANO	29.-
<i>gambas, courgettes, crème, safran, ail</i>	
FARFALLE AL SALMONE	26.-
<i>saumon fumé, oignon, crème, tomates cerises</i>	
ORECCHIETTE SARDEGNA	29.-
<i>gambas, roquette, tomates cerises, ail</i>	
SPAGHETTI CARBONIA	27.-
<i>aubergines, mozzarella, tomates cerises, ail</i>	
STROZZAPRETI CARBONIA	30.-
<i>panier de parmesan du chef, saucisse de porc, champignons, flambée au vin blanc, crème,ail</i>	
PARMIGIANA	28.-
<i>gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, servi avec une salade verte (min. 25')</i>	

* pâtes penne sans gluten sur demande

Nos Risottos

(20 min. de cuisson)

RISOTTO ALLA PESCATORA	32.-
<i>fruits de mer, vongole, moules, gambas, ail</i>	
RISOTTO AL GORGONZOLA	27.-
<i>gorgonzola, panier de parmesan du chef</i>	
RISOTTO AUX BOLETS	30.-
<i>bolets, ail, vin blanc, grana</i>	

Spécialité sarde

(20 min. de cuisson)

GNOCCHETTI SARDI	26.-
<i>pâtes de blé dur, sauce tomate, saucisse de porc, pecorino râpé</i>	
FREGOLA SARDA AU PARMESAN	26.-
<i>pâtes typiques sardes de blé dur</i>	
FREGOLA SARDA AUX FRUITS DE MER.....	32.-
<i>pâtes typiques sardes de blé dur</i>	

Pour les petits loups

FRITES	7.50
CHICKEN NUGGETS & FRITES,	15.-
<i>légumes</i>	
PÂTES AU BEURRE	12.-
PÂTES NAPOLI.....	14.-
<i>sauce tomate</i>	

Nos viandes

ENTRECÔTE PARISIENNE.....	35.–
<i>sauce maison</i>	
ENTRECÔTE DE BŒUF	42.–
<i>sauce morilles.....</i>	8.–
<i>sauce forestière.....</i>	6.–
<i>café de Paris.....</i>	6.–
TAGLIATA DE BŒUF	45.–
<i>sur son lit de roquette, copeaux de Grana</i>	
CORDON BLEU MAISON 650gr (min. 20).....	44.–
<i>escalope de porc, fromage raclette, jambon cuit</i>	
SCALOPPINA DI VITELLO AL MARSALA ou AL LIMONE	39.–
SCALOPPINA ALLA MILANESE	34.–

Toutes nos viandes sont servies avec frites et légumes
Provenance de nos viandes: suisse

Nos poissons

FILETS DE PERCHE DU CHEF OU AGRUMES.....	38.–
<i>beurre, vin blanc, persil, servis avec riz, chips maison ou frites et légumes</i>	
GAMBAS À LA PROVENÇALE.....	42.–
<i>servies avec riz, chips maison ou frites</i>	

FRITTURA CALAMARI	36.–
MOULES MARINÉES servies avec frites.....	27.–
PORTION DE FRITES <i>en accompagnement</i>	5.50

Nos pizzas

	Ø 33	Ø 40
MARINARA..... tomate, ail, basilic	14.-	+3
MARGHERITA..... tomate, mozzarella, origan	16.-	+3
BUFALA..... tomate, mozzarella di bufala, basilic	20.-	+3
NAPOLETANA..... tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan	20.-	+3
PROSCIUTTO..... tomate, mozzarella, jambon cuit	17.-	+3
PROSCIUTTO E FUNGHI..... tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons	18.-	+3
CALABRESE..... tomate, mozzarella, salami piquant	20.-	+3
CAPRICCIOSA..... tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, œuf	22.-	+3
4 STAGIONI..... tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons, olives	22.-	+3
4 FORMAGGI..... tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana	22.-	+3
HAPPY SNACK..... tomate, mozzarella, würstel, frites	21.-	+3
HAWAII..... tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas	20.-	+3
PARMA..... tomate, mozzarella, jambon de parme	22.-	+3
PARMA E MASCARPONE..... tomate, mozzarella, jambon de parme, mascarpone	23.-	+3
CRUDO E RUCOLA..... tomate, mozzarella, jambon de parme, grana, roquette	23.-	+3
CRUDAIOLA..... tomate, mozzarella di bufala, roquette, tomate cerise	21.-	+3
VEGETARIANA..... tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, champignons	20.-	+3
SALMONE..... tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres	22.-	+3
STEF..... tomate, mozzarella, jambon cuit, olives, maïs, salami piquant	24.-	+3

Nos pizzas

	Ø 33	Ø 40
TONNO tomate, mozzarella, thon, oignons	20.–	+3
CARBONIA tomate, mozzarella, salami piquant, saumon fumé, jambon de parme	24.–	+3
FRUTTI DI MARE tomate, mozzarella, fruits de mer sautés à l'ail	24.–	+3
CALZONE tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf	22.–	+3
SPAGHETTI IN CALZONE tomate, mozzarella, spaghetti sautés à l'ail avec aubergines et saucisse de porc	29.–	+3
GIRO PIZZA par personne : min. 4 pers., pizza à discrétion et une boisson sans alcool (3 dl)	30.–	+3

Pizzas blanches

SIERROISE Carpaccio de bœuf, café de Paris, roquette, grana	29.–
FOCCACIA huile d'olive, romarin	14.–
PIZZA ALLA NUTELLA Nutella	15.–
BIANCANEVE mozzarella, huile d'olive, origan	14.–
CAPRINA mozzarella, fromage de chèvre, miel, noix, roquette	25.–
SARDEGNA mozzarella, gambas, persil	22.–
AL TARTUFO mozzarella di bufala, jambon de parme, tomates cerises, roquette, huile de truffe, grana	27.–

*Petite pizza, réduction de 3.–
sauf spaghetti in calzone

SUPPLÉMENTS:

ail, anchois, oeuf, oignons, olives, câpres.....	2.–
jambon cuit, champignons, maïs, ananas, würstel, café de Paris.....	3.–
salami piquant, thon, poivrons, aubergines, roquettes, artichauts.....	4.–
jambon de Parme, gorgonzola, stracchino, crevettes, fruits de mer, cima di rapa, saumon, mozzarella di bufala, poulet, fromage de chèvre, saucisse de porc.....	5.–

Boissons chaudes

Café / Espresso / Ristretto	3.50
Renversé / Cappuccino	4.70
Thé/ Tisane	3.60
Latte macchiato	4.80
Chocolat	4.80

Sodas et Minérales

	2dl	3dl	5dl	0,75 dl
Coca Cola.....	3.10	4.10	5.20	
Thé froid pêche	3.10	4.10	5.20	
The froid citron.....	3.10	4.10	5.20	
Limonade.....	3.10	4.10	5.20	
Coca Cola, 33cl.....	4.50			
Coca Zero, 33cl.....	4.50			
Fanta, 33cl.....	4.50			
Jus de pomme, 33cl	4.50			
Rivella bleu/rouge, 33cl.....	4.50			
Eau Tonic, 25cl.....	4.50			
Eau non gazeuse.....			5.-	9.-
Eau gazeuse	2.90	3.90	5.-	9.-
Minérales gazeuse, non gazeuse 50cl.....			6.-	
Minérales gazeuse, non gazeuse 25cl.....	3.50			
Carafe d'eau.....				3.50
Sirop.....				1.-

Jus de fruits

Jus de fruits	4.20
---------------------	------

Bières à la Pression

	2dl	3dl	5dl
Bières.....	3.50	4.20	6.20
Grimbergen spéciale, 25cl.....	5.20		10.40
Bière blanche 1664, 25cl.....	5.20		10.40

Bières à la Bouteille

Heineken, 25cl.....	4.50
Ichnusa (bière sarde), 33cl.....	4.50
Moretti, 33cl	4.50
Bière sans alcool	4.50

Apéritifs sans alcool

Crodino	4.30
San Bitter	4.30

Apéritifs avec alcool

Apérol Spritz	8.50
Campari, 4cl.....	6.50
Cynar, 4cl.....	5.-
Martini blanc ou rouge, 4cl.....	6.50
Ricard, 2cl.....	6.-
Suze, 2cl.....	6.-

Liqueurs et Digestifs

Abricotine, 2cl.....	8.-
Amaretto, 4cl.....	8.-
Averna, 4cl.....	8.-
Baileys, 4cl.....	9.-
Calvalais, 2cl.....	9.-
Chivas, 2cl	13.-
Fernet, 4cl.....	8.-
Grappa, 2cl.....	8.50
Jägermeister, 4cl.....	8.50
Limoncello, 4cl.....	7.-
Remy Martin, 2cl.....	13.-
Ramazotti, 4cl.....	8.-
Sambuca, 2cl.....	8.-
Vecchia Romagna, 2cl.....	9.-
Vieille Prune, 2cl.....	12.-
Vodka Trojka, 2cl.....	10.-
Williamine, 2cl.....	8.-

Nos vins

VINS BLANCS

	1dl	37.5cl	50cl	75cl
Johannisberg	5.60			42.-
<i>Cave des Bernunes, Nicolas Zufferey</i>				
Petite Arvine	7.20			53.-
<i>Cave des Bernunes, Nicolas Zufferey</i>				
Chasselas l'Ormy	5.40			40.-
<i>Cave des Bernunes, Nicolas Zufferey</i>				
Fendant	4.30		21.50	
<i>Gilles & Joël Cina - Salgesch</i>				
Johannisberg	4.30		21.50	
<i>Gilles & Joël Cina - Salgesch</i>				
Costamolino	5.40			42.-

VINS ROSÉS

Dôle Blanche	4.50	22.-
<i>Gilles & Joël Cina - Salgesch</i>		

Nos vins

VINS ROUGES

	1dl	37.5cl	50cl	75cl
Ancolie <i>Clos de G�ronde, Fr�d�ric Zufferey</i>	5.80		29.-	43.-
Soleil Noir <i>Clos de G�ronde, Fr�d�ric Zufferey</i>	5.80			39.-
Pinot Noir <i>Clos de G�ronde, Fr�d�ric Zufferey</i>	5.80			39.-
Pinot Noir <i>Cave des Bernunes</i>	5.80			39.-
Humagne rouge <i>Clos de G�ronde, Fr�d�ric Zufferey</i>	6.80			50.-
Gamay <i>Gilles & Jo�l Cina - Salgesch</i>	4.80		21.50	
Senza Parole <i></i>	4.80		24.-	36.-
Cannonau di Sardegna <i></i>	5.60		28.-	42.-
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. <i>Cantina Valpantena Verona</i>			42.-	
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. <i>Villa Belvedeve</i>				68.-
Valpolicella Ripasso <i></i>	6.80			50.-
Nero d'Avola <i></i>	4.80		24.-	
Barbera Alba <i>Ada Nada</i>				50.-
Barolo <i>Serralunga d'Alba</i>				80.-
Brunello di Montalcino <i>Trambusti</i>				78.-

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

Moscato <i></i>	6.50			45.-
Prosecco <i></i>	7.-			49.-

Nos desserts

MŒLLEUX AU CHOCOLAT MAISON..... 13.50
avec une boule de glace à choix

TIRAMISÙ MAISON..... 11.50

DESSERT GOURMAND MAISON..... 14.50
mœlleux au chocolat, tiramisù, boule de glace à choix

SORBET VALAISAN ABRICOT..... 13.50

SORBET LIMONCELLO..... 13.50

AFFOGATO AL CAFÉ..... 6.50
glace à la vanille noyée dans un expresso

*Pour toutes intolérances allergènes,
veuillez-vous renseigner
auprès du personnel.*