

Menus



Menu Pizza 30.-

Salade verte

Pizza au choix **(Sauf Spécial)**

Tiramisù maison

Menu Pâtes 30.-

Bruschetta

Tagliatelle aux champignons frais

Tiramisù maison

Spécialités à la truffe noire ou truffe d'été *(Selon la saison)*

Tortelloni al tartufo nero 40.-

Ravioli al tartufo nero 40.-

Tagliolini al tartufo nero 40.-

Tagliatelle al tartufo nero 40.-

Risotto al tartufo nero 2 personnes minimum par pers. 50.-

Scialatielli al foie gras e Tartufo nero 49.-

Repas sans boissons Frs 3.-

TVA incluse

Suggestions

½ portion

-Assiette maison	19.-	27.-
<i>(nuchetelle, burrata, tomate, basilic)</i>		
-Salade tricolore	19.-	27.-
<i>(salade verte, avocat, tomate, bufala)</i>		
-Salade de thon frais		26.-
<i>(salade verte, tomate, thon, oignon)</i>		
-Assiette de rosbeef avec frites		29.-
-Salade César		27.-

Nos tartares *(coupés au couteau)*

Tartare de steak de bœuf	34.-
Tartare de thon	36.-
Tartare d'espadon	36.-
Tartare de saumon	35.-
Tartare de filet de boeuf	42.-

*Tous nos tartares sont accompagnés de salade verte et pommes frites,
toasts et beurre*

Repas sans boissons Frs 3.-
TVA incluse

Entrées froides

Entrées chaudes

½ portion

½ portion

Salade verte	8.-	
Salade rucola e parmigiano	11.-	
Salade mêlée	11.-	
Carpaccio, rucola e parmigiano	27.-	19.-
Bresaola, rucola e parmigiano	27.-	19.-
Affettato misto all'italiana	26.-	19.-
Hors d'œuvre à votre choix	24.-	
Cocktail de crevettes	18.-	
Tomate mozzarella	20.-	15.-
Jambon de Parma	26.-	19.-
Mozzarella di bufala e tomate	23.-	18.-

Minestrone.....	12.-	
Consommé au porto.....	10.-	
Consommé nature.....	9.-	
Escargots (la douzaine).....	16.-	10.-
Bolets à la provençale	23.-	15.-
Tortelloni in brodo.....	10.-	
Aubergine alla parmigiana.....	18.-	

Suggestions

Jambon de Parme et melon	29.-	20.-
Carpaccio de saumon	25.-	17.-
Assiette du chef	26.-	17.-

(tomate, bufala, carpaccio, roastbeef)

Avocat aux crevettes.....	19.-
Salade de poulpe tiède.....	21.-
Salade de calamars.....	19.-
Salade du pêcheur.....	27.-

(poulpe, calamar, seiche, vongoles, moules)

* *supplément de frites* 6.-

Pâtes à la minute

Orecchiette con polpettine	24.-
Penne agli scampi	28.-
Penne alla siciliana	26.-
Penne alla vodka	24.-
Linguine au homard	39.-
Penne arrabbiata	23.-
Paccheri allo scoglio	39.-

(fruits de mer)

Spaghetti napolitani.....	20.-
Spaghetti bolognese.....	22.-
Spaghetti „mare e monti“.....	28.-
Spaghetti al pesto.....	24.-
Spaghetti alle vongole fraîches	30.-
Spaghetti aglio olio peperoncino.....	21.-
Spaghetti aux fruits de mer	31.-

Repas sans boissons Frs 3.-

TVA incluse

Fabrication maison ***Pâtes fraîches***

Tortelloni alla ricotta	23.-
Tortelloni aux bolets	28.-
Tortelloni scampi e rucola	28.-
Tortelloni courge e rucola	25.-
Tortelloni aux morilles	31.-
Ravioli ricotta e spinaci	25.-
Ravioli au saumon	29.-
Tagliatelle aux bolets	27.-
Tagliatelle au saumon	29.-
Tagliatelle aux morilles	30.-
Tagliatelle aux quatre fromages	25.-
Gnocchi au gorgonzola	22.-
Gnocchi maison	24.-
Gnocchi burro e salvia	22.-
Gnocchi alla matriciana	24.-
Gnocchi al pesto	24.-
Gnocchi courge e rucola	25.-
Rigatoni alla carbonara	24.-
Rigatoni alla cusanese	26.-
Rigatoni alla primavera	24.-
Fusilli ai cuori di carciofi	27.-
Lasagne au saumon	26.-
Lasagne	23.-
Spaghetti frais aux scampis	29.-
Panzarotti	23.-
Trio di pasta	30.-
Cannelloni	24.-
Dégustation de pâtes à discrétion 2 personnes minimum par pers.	42.-

Repas sans boissons Frs 3.-

TVA incluse

Poissons

Gamberoni à la provençale	39.-	Sole entière grillée 400/600gr	52.-
Calamari fritti.....	30.-	Sole entière au four 400/600gr.....	52.-
Fritto misto	40.-	Grillade de poissons	46.-
		(thon, espadon, saumon)	

Viandes

Steak de bœuf nature	33.-	Scaloppine al vino bianco	39.-
Steak de cheval au poivre vert	34.-	Scaloppine al limone	39.-
Entrecôte aux bolets	43.-	Scaloppine aux bolets	41.-
Filet de bœuf aux morilles	46.-	Piccata milanese	40.-
Tagliata di manzo	41.-	Escalope milanese	45.-
(sur lit de rucola et vinaigre balsamique)		(rucola et tomates fraîches)	
		Saltimbocca alla romana	41.-
		Paillard de veau	40.-

*Tous nos plats sont accompagnés de **pâtes et légumes**
ou de **pommes frites et légumes***

Risottos à la minute

Risotto aux bolets par pers. 35.-	Risotto aux fruits de mer par pers. 37.-
dans la meule de parmesan	

Uniquement en saison :

Risotto aux chanterelles fraîches	par pers. 35.-
---	----------------

Tous les risottos sont servis pour 2 personnes minimum

Pizzas

Focaccia nature		7.-
Bruschetta 4 pièces		8.-
Focaccia bruschetta		12.-
Gioconda	Tomate, mozzarella, jambon, ananas, origano	23.-
Tonno	Tomate, mozzarella, thon, origano	20.-
Pescatore	Tomate, thon, vongole, moules, crevettes, origano	23.-
Casalinga	Tomate, piment, ail, origano	13.-
Mortadella	Tomate, mozzarella, mortadella, origano	22.-
Margherita	Tomate, mozzarella, origano	17.-
Napoletana	Tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois, origano	21.-
Quattro stagioni	Tomate, mozzarella, jambon, champignons, anchois, câpres, origano	23.-
O sole mio	Tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, origano	22.-
Campagnola	Tomates fraîches, mozzarella, aubergine, origano	23.-
Prosciutto	Tomate, mozzarella, jambon, origano	21.-
Calzone	Tomate, mozzarella, jambon, oeuf, origano	23.-
Cipolla	Tomate, mozzarella, oignons, piments, origano	20.-
Funghi	Tomate, mozzarella, champignons, origano	21.-
Prosciutto di Parma	Tomate, mozzarella, jambon de Parme, origano	26.-
L'Italia	Tomate, mozzarella, poivrons, câpres, champignons, artichauts, origano	23.-
La Nonna	Tomate, mozzarella, épinards, piments, origano	21.-
Vesuviana	Tomate, mozzarella, crevettes, origano	22.-
Salame	Tomate, mozzarella, salami, origano	23.-
Contadina	Tomates fraîches, mozzarella, courgettes, oignons, piment	22.-
Quattro formaggio..	Tomate, ricotta, gorgonzola, parmigiano, mozzarella	23.-
Al salmone	Tomate, mozzarella, saumon fumé, origano	27.-
Gorgonzola	Tomate, gorgonzola, origano	20.-
Al basilico	Tomate, mozzarella, basilic frais	19.-
Porcino	Tomate, mozzarella, bolets, ail, origano	25.-
Rucola	Tomate, mozzarella, rucola, parmigiano, origano	23.-
Cacciatore	Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, olives, origano	23.-
Maison	Tomate, mozzarella, bresaola, rucola, huile d'olive, origano	26.-
Curdore	Tomate, mozzarella, Thon, oignons, basilic, anchois, piment	26.-

Suggestions de pizzas

(Spécial)

-Peppone

Tomate, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme, rucola, parmigiano 31.-

-Don Camillo

Tomate, mozzarella di bufala, basilic 26.-

-Biferno

Tomate, caciocavallo, rucola, crème de truffe noire 28.-

-Matese

Tomate, mozzarella, bolets, pecorino 28.-

-La Partenopea

Mozzarella, tomate cerises, saucisse, cime di rapa, (salsiccia e friarielli) 28.-

-La Burratina

Tomate cerises, artichauts burrata, prosciutto di parma 37.-

-Pugliese

Fior di latte, courgettes, mortadella, burrata, tomates cerises, pistache en grains 30.-

-Margherita speciale

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive 23.-

-Caprese

Tomates cerises, mozzarella fior di latte, basilic frais, ricotta, huile d'olive 25.-

-Crudaiola (focaccia)

Tomates cerises, mozzarella fior di latte, rucola, parmigiano, huile d'olive 24.-

-Mutria

Tomate, mozzarella, caciocavallo, oignons, saucisse, coppa, épinards, basilic frais 36.-



Spécialités à la truffe Blanche

(Selon la saison)

-Tortelloni al tartufo Bianco	59.-
-Ravioli al tartufo Bianco	59.-
-Tagliolini al tartufo Bianco	59.-
-Tagliatelle al tartufo Bianco	59.-
-Risotto al tartufo Bianco 2 personnes minimum par pers.	65.-

ORIGINE DE NOS VIANDES ET DE NOS POISSONS

-Bœuf et Veau : SUISSE et ALLEMAGNE

-Saumon : Norvège, Ecosse

-Cheval : CANADA et AUSTRALIE

-Thon : Philippines, Sri lanka

-Sole : France, Danemark

-Espadon : Philippines, Sri lanka

-Pizza : Toutes les mentions de jambon sont des jambons d'épaule

-Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

NOUVEAU

**Viande rassis de Boeuf*



-Steak	200gr	Fr. 39.-
-Filet	200gr	Fr. 52.-
-Entrecôte	200gr	Fr. 48.-
-Château Briand	min. 2 pers. - 400gr	Fr. 55.- par pers.
-Côte de bœuf	min. 2 pers. - 900gr	Fr. 65.- par pers.

*Sauce au choix (pour toutes les viandes)

- Café de Paris
- Poivre vert
- Bolets
- Morilles



*Garnitures au choix : frites, légumes, pâtes, riz

COCKTAILS



- *Hugo Spritz* 12.-

- *Aperol Spritz* 12.-



- *Campari Spritz* 12.-



- *Limoncello Spritz* 12.-



- *Americano* 15.-



Campari, Vermouth et Eau Gazeuse

- *Negroni* 15.-

Gin, Campari et Vermouth



- *Mojito* 15.-

Havana Rhum, Citron vert, Sirop sucre de canne, eau gazeuse



- *Rhum à L'Italienne* 15.-

Havana Rhum, Fruit de la Passion, Menthe, Sirop Framboise, Ginger Beer



- *Caipirinha* 15.-

Cachaça, Citron vert, Glace pilée



Des pizzerias traditionnelles aux quatre coins de Genève !

Quand l'Italie se décline en trois restaurants...

La famille Cassella a repris le restaurant en 2003 et son succès n'est à ce jour plus à prouver.

Arrivé de la région de Naples il y a 37 ans, M.Cassella passe son temps aux fourneaux depuis l'âge de 16 ans.

Dans ce restaurant familial, la convivialité est le maître mot!

Nicola, Cristina et leurs collaborateurs mettent un point d'honneur à soigner l'accueil et surtout leurs plats.

Une des spécialités de la maison sont les pâtes fraîches, faites à la minute! Le tartare servi dans votre assiette est coupé au couteau et la carte vous offre un choix de plus de 30 sortes de pizzas!

Nous proposons quelque 130 qualités de vins que nous vous invitons à découvrir.

*Nous nous réjouissons de vous accueillir sur notre belle terrasse fleurie et ombragée en été, et dans notre grande véranda lumineuse les jours moins cléments. **Contactez-nous maintenant.***

