L'ITALIA

Restaurant Pizzeria

La Carta

Cucina italiana · Pizza · Pasta fresca

PROVERBI NAPOLETANI

« Vide Napule e po' muore. »
Voir Naples, puis mourir.

« Addò ce sta 'o gusto, nun ce sta perdenza. »
Là où il y a du plaisir, il n'y a pas de perte.

« Chi nasce tunno nun po' murì quadrato. »
Qui naît rond ne peut pas mourir carré.



BOULEVARD DES PHILOSOPHES 4 · 1205 GENÈVE

La nostra storia

Des pizzerias traditionnelles aux quatre coins de Genève !

1992	1997	1999	2003
L'Europa	*L'Italia*	*Vesuvio*	*La Gioconda*
QUARTIER DES NATIONS	PLAINPALAIS	EAUX-VIVES	COINTRIN

Quand l'Italie se décline en quatre restaurants…

En 1992, Nicola Cassella commence par créer son premier restaurant-pizzeria L'Europa dans le quartier des Nations, à deux pas de l'ONU. En 1997, c'est la pizzeria Italia qui ouvre ses portes, suivie en 1999 du Vesuvio aux Eaux-Vives. La Gioconda de Cointrin rejoint la petite famille en 2003.

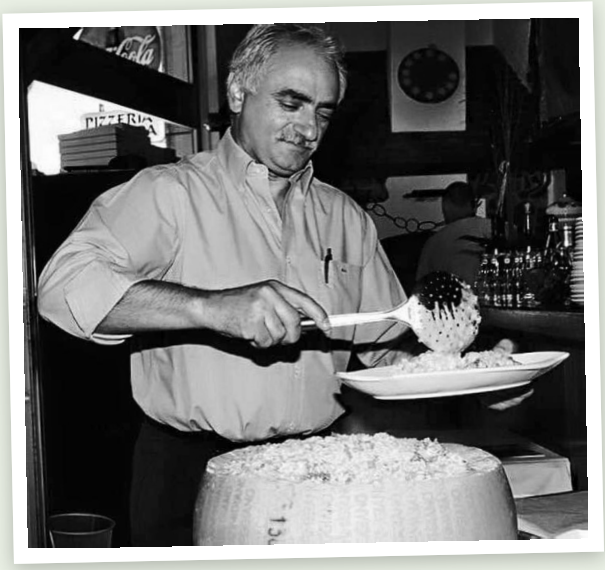
Des spécialités italiennes originales à Plainpalais

Originaire de la région de Campanie, M. Cassella vous présente la cuisine de son Italie natale sous différentes formes et notamment grâce à des pizzas au feu de bois, des pâtes fraîches à la minute et des risottos à même la meule de parmesan.

L'Italia : un repas dans une ambiance chaleureuse

L'entrée de l'établissement peut paraître petite et quelconque. Ne vous fiez pas aux apparences !

Poussez la porte et laissez-vous surprendre par le cadre typiquement italien et par la lumière du jour que la grande verrière décorée de plantes vertes suspendues laisse pénétrer, offrant ainsi une ambiance chaleureuse et sympathique.



Le risotto servi à même la meule de parmesan

« Chi trova un amico trova un tesoro. » — Qui trouve un ami trouve un trésor.

REPAS SANS BOISSONS FRS 3.-

Cocktails

Aperitivo all'italiana



Hugo Spritz

12.-

prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, eau gazeuse



Aperol Spritz

12.-

Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange



Campari Spritz

12.-

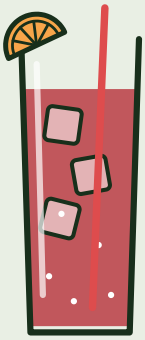
Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange



Limoncello Spritz

12.-

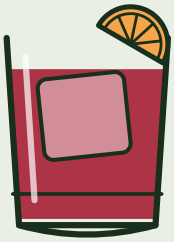
limoncello, prosecco, eau gazeuse, menthe



Americano

14.-

Campari, vermouth et eau gazeuse



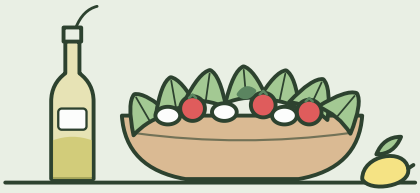
Negroni

14.-

gin, Campari et vermouth

« *Cin cin!* » — À votre santé !

REPAS SANS BOISSONS FRS 3.-



Antipasti

Insalate e mozzarella

	PORT.	½
Salade verte	8.-	
Salade rucola e parmigiano	12.-	
Salade mêlée	12.-	
Salade caprese tomate, mozzarella, basilic	20.-	16.-
Mozzarella di bufala et tomate	23.-	18.-

Salumi e carne

Carpaccio, rucola e parmigiano	26.-	19.-
Vitello tonnato**	26.-	19.-
Assiette du chef** vitello tonnato, carpaccio, roastbeef	26.-	19.-
Jambon de Parme et burrata	28.-	
Antipasto della Casa charcuterie italienne, mozzarella di bufala, légumes grillés, focaccia	45.-	28.-

Dal mare

Cocktail de crevettes	19.-	
Avocat aux crevettes	21.-	
Insalata di polpo salade verte, poulpe, pommes de terre, olives noires	23.-	
Carpaccio de poulpe**	29.-	
Insalata di mare salade verte, tomate, poulpe, scampi, vongole, crevettes, calamar, moules, gambas	27.-	19.-

Piatti caldi

Minestrone	15.-	
Bolets à la provençale	23.-	
Aubergine alla parmigiana	19.-	

*** Supplément de frites 6.-*

« *L'appetito vien mangiando.* » — L'appétit vient en mangeant.

REPAS SANS BOISSONS FRS 3.-

Suggestions du Chef

	PORT.	½
Salade tricolore salade verte, avocat, tomate, bufala	26.-	
Assiette maison Nuchetelle, burrata, tomate, basilic	27.-	
Salade César	26.-	
Le polpette di mamma con cime di rapa e tagliatelle	29.-	
Gnocchi courge et rucola	25.-	
Ossobuco avec risotto à la milanaise	39.-	
Filets de perches meunière avec pommes frites et salade	35.-	
Assiette de roastbeef froid avec frites	29.-	
Melanzane ripiene (au four) aubergine farcie à la viande hachée, pecorino, sauce tomate et basilic, accompagnée de tagliatelle	29.-	

Nos Menus

Menu Pizza
30.-

Salade verte
Pizza au choix
(sauf spéciales)
Tiramisù

Menu Pâtes
35.-

Bruschetta
Pâtes au choix
Tiramisù

Menu Bambino
21.-

Pasta o pizza
Un sirop
Une boule de glace

« Chi si contenta gode. » — Qui se contente est heureux.

REPAS SANS BOISSONS FRS 3.-

Nos Salades

Insalata Romana — 23.-
salade verte, avocat, tomate, poivron, croûtons, pecorino, poulet, courgettes, aubergine

Insalata César — 26.-
salade verte, poulet, œuf, avocat, tomate, croûtons, parmigiano reggiano

Insalata Pugliese — 24.-
salade verte, tomates cerises, aubergine, taralli, burrata, pistache, olives vertes

Insalata tricolore — 26.-
salade verte, avocat, tomate, bufala

Insalata di mare — 27.-
salade verte, tomate, poulpe, scampi, vongole, crevettes, calamar, moules, gambas

Insalata Greca — 19.-
salade verte, tomate, feta, concombre, olives vertes, oignons rouges, câpres

Insalata Italiana — 24.-
salade verte, trévise, rucola, tomates cerises, bufala, basilic, tomates séchées, ricotta salata

Insalata di tonno fresco — 27.-
salade verte, tomate, thon, câpres, cipolla

Insalata di polpo — 23.-
salade verte, poulpe, pommes de terre, olives noires



« Paese che vai, usanza che trovi. » — Autre pays, autres mœurs.

REPAS SANS BOISSONS FRS 3.-

Pâtes à la minute

Orecchiette

Orecchiette cime di rapa e salsiccia	28.-
Orecchiette con polpettine	25.-

Penne

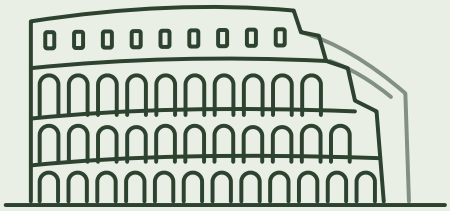
Penne agli scampi	27.-
Penne alla siciliana	26.-
Penne alla vodka	24.-
Penne arrabbiata	23.-
Penne del capo funghi porcini, aglio, olio e peperoncino	30.-

Linguine

Linguine au homard	39.-
Linguine al ragù di polpo	32.-

Spaghetti

Spaghetti c'a pummarola tomates cerises, basilic, pecorino	24.-
Spaghetti bolognese	25.-
Spaghetti al pesto	24.-
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	22.-
Spaghetti aux fruits de mer	31.-
Spaghetti napoli	20.-
Spaghetti alle vongole fresche	31.-



Risottos à la minute

Risotto aux bolets dans la meule de parmesan · minimum 2 pers. · par pers.	35.-
Risotto aux fruits de mer par pers.	37.-

Uniquement en saison

Risotto aux chanterelles fraîches par pers.	35.-
Risotto aux asperges vertes fraîches par pers.	29.-

Spécialités à la truffe

Truffe noire ou truffe d'été · selon la saison

Tortelloni / Ravioli al tartufo	39.-
Tagliatelle / Spaghetti al tartufo	39.-
Risotto al tartufo	49.-

« *Ogni lasciata è persa.* » — Toute occasion manquée est perdue.

REPAS SANS BOISSONS FRS 3.-

Pâtes fraîches

Fabrication maison

Tortelloni & Ravioli

Tortelloni alla ricotta sauce au choix : tomate, bolognese, burro e salvia	25.-
Tortelloni aux bolets	28.-
Tortelloni aux morilles	34.-
Tortelloni alla bufala e pesto	27.-
Ravioli au saumon	28.-
Ravioli ricotta e spinaci sauce au choix : tomate, arrabbiata, burro e salvia	25.-

Gnocchi

Gnocchi au gorgonzola	23.-
Gnocchi al pesto	24.-
Gnocchi maison	25.-
Gnocchi burro e salvia	23.-
Gnocchi rucola e parmigiano huile d'olive à l'arôme de truffe blanche	26.-
Gnocchi alla Sasà tomates cerises, burrata, pesto	29.-

Spécialités

Fusilli ai cuori di carciofi	27.-
Fusilli alla Zozzona	29.-
Lasagne maison	25.-
Cannelloni	25.-
Trio di pasta ravioli saumon, gnocchi pesto, tortelloni ricotta	31.-

Tagliatelle

Tagliatelle aux bolets	27.-
Tagliatelle al pesto	25.-
Tagliatelle au saumon	27.-
Tagliatelle 4 fromages	25.-
Tagliatelle alla sarda sauce tomate, saucisse, cipolla, pecorino	29.-
Tagliatelle aux morilles	32.-
Tagliatelle Mutria bolets, cipolla rossa, caciocavallo	30.-
Tagliatelle alla burrata	29.-

Rigatoni

Rigatoni alla Norma	26.-
Rigatoni amatriciana	25.-
Rigatoni pesto e burrata	29.-
Rigatoni alla carbonara	24.-
Rigatoni alla cusanese	25.-
Rigatoni alla primavera	24.-
Rigatoni tomates fraîches e pecorino	26.-

Dégustation de pâtes à discrétion 39.-
2 personnes minimum · par pers.

« *Non tutte le ciambelle riescono col buco.* » — On ne réussit pas tout du premier coup. REPAS SANS BOISSONS FRS 3.-

Poissons

Gamberoni à la provençale	39.-	*Calamari fritti*	30.-
Filets de perches meunière avec pommes frites et salade	35.-	*Pavé de saumon poêlé*	34.-
Sole entière grillée	52.-	*Sole entière au four*	52.-



Viandes

*Steak de bœuf**	34.-	*Entrecôte de bœuf**	42.-
Filet de bœuf sauce morilles	46.-	*Tagliata di manzo* sur lit de rucola, vinaigre balsamique et parmigiano	41.-
Scaloppine al limone	39.-	*Scaloppine aux bolets*	40.-
Piccata milanese	42.-	*Saltimbocca alla romana*	42.-
Escalope milanese rucola, tomates cerises	45.-		

** Sauce au choix : poivre vert, café de Paris, bolets — morilles (supplément 7.-)*
Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, légumes, pommes frites ou riz.



Nos Tartares

Coupés au couteau

Tartare de bœuf classique 220 g	35.-	*Tartare de bœuf à l'italienne* 220 g	37.-
Tartare de thon 200 g	36.-	*Tartare de saumon* 200 g	36.-

Accompagnés de salade verte, pommes frites, focaccia maison et beurre.

Origine de nos viandes et poissons

Bœuf et veau : Suisse, Allemagne · Cheval : Canada, Australie · Saumon : Norvège, Écosse
Thon : Philippines, Sri Lanka · Espadon : Philippines, Sri Lanka · Sole : France, Danemark

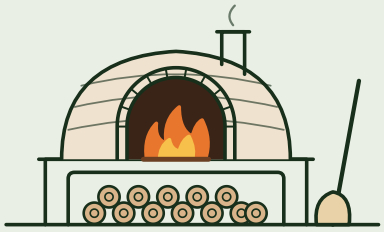
Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.

« Chi dorme non piglia pesci. » — Qui dort n'attrape pas de poissons.

REPAS SANS BOISSONS FRS 3.-

Focacce

Focaccia nature	8.-
Bruschetta	8.-
Focaccia bruschetta	12.-
Focaccia Nutella	19.-
Focaccia Campana tomates cerises, jambon de Parme, bufala, basilic	24.-



Cotte nel forno a legna

Pizza

Hawaï CHE CAZZO VUOI? 👌	150.-
Pescatore tomate, thon, vongole, moules, crevettes, calamar, origan	24.-
Margherita tomate, mozzarella, origan	17.-
Quattro stagioni tomate, mozzarella, jambon, champignons, anchois, câpres, origan	24.-
Campagnola tomates fraîches, mozzarella, aubergine, basilic, origan	23.-
Calzone tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan	23.-
Funghi tomate, mozzarella, champignons, origan	20.-
L'Italia tomate, mozzarella, poivrons, câpres, champignons, artichauts, origan	23.-
Salame tomate, mozzarella, salami, origan	23.-
Quattro formaggi tomate, ricotta, gorgonzola, parmigiano, mozzarella	24.-
Gorgonzola tomate, gorgonzola, origan	22.-
Porcino tomate, mozzarella, bolets, ail, origan	25.-
Cacciatore tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, olives, origan	22.-
Maison tomate, mozzarella, bresaola, rucola, huile d'olive, origan	26.-
La Genovese mozzarella, pesto, aubergine, tomates cerises, rucola, parmigiano	27.-
Tonno tomate, mozzarella, thon, origan	21.-
Casalinga tomate, piment, ail, origan	14.-
Napoletana tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois, origan	21.-
O sole mio tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan	23.-
Prosciutto tomate, mozzarella, jambon, origan	22.-
Cipolla tomate, mozzarella, oignons, piments, origan	20.-
Prosciutto di Parma tomate, mozzarella, jambon de Parme, origan	25.-
La nonna tomate, mozzarella, épinards, piments, origan	21.-
Contadina tomates fraîches, mozzarella, courgettes, oignons, piment	23.-
Al salmone tomate, mozzarella, saumon fumé, origan	26.-
Al basilico tomate, mozzarella, basilic frais	19.-
Rucola tomate, mozzarella, rucola, parmigiano, origan	21.-
Curdore tomate, mozzarella, thon, oignons, basilic, anchois, piment	25.-
Matese tomate, mozzarella, bolets, pecorino	27.-

Toutes les mentions de jambon sont des jambons d'épaule.

« *Tutto fa brodo.* » — Tout fait bouillon.

REPAS SANS BOISSONS FRS 3.-

Pizza speciale

Suggestions du pizzaiolo

Peppone — 31.-
tomate, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme, rucola, parmigiano

Don Camillo — 26.-
tomate, mozzarella di bufala, basilic

Pugliese — 29.-
fior di latte, courgette, mortadella, burrata, tomates cerises, pistache en grains

Biferno — 27.-
tomate, ricotta salata, rucola, crème de truffe noire

La Burratina — 36.-
tomates cerises, artichauts, burrata, jambon de Parme

Calzone del capo — 30.-
tomate fraîche, mozzarella di bufala, oignons, rucola, jambon de Parme, huile d'olive

Miss Italia — 38.-
tomate, mozzarella, bresaola, tomates cerises, bufala, basilic frais, copeaux de truffe noire

Margherita speciale DOC — 23.-
tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive

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

Crudaiola (focaccia) — 25.-
tomates cerises, mozzarella fior di latte, rucola, parmigiano, huile d'olive

Romagnola (focaccia) — 27.-
mortadella, burrata, pistache en grains, crema di aceto balsamico

La Partenopea — 27.-
mozzarella, tomates cerises, saucisse, cime di rapa (salsiccia e friarielli)

Alla Norma — 29.-
tomate, mozzarella, aubergine, ricotta salata, tomates cerises, basilic

Nos Menus

Menu Pizza
30.-

Salade verte
Pizza au choix
(sauf spéciales)
Tiramisù

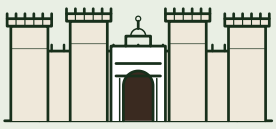
Menu Pâtes
35.-

Bruschetta
Pâtes au choix
Tiramisù

Menu Bambino
21.-

Pasta o pizza
Un sirop
Une boule de glace


Piazza del Plebiscito


Maschio Angioino


Vesuvio

« *Buon vino fa buon sangue.* » — Le bon vin fait le bon sang.

REPAS SANS BOISSONS FRS 3.-

Le regole sacre

Les interdits de la cuisine italienne

Mai l'ananas sulla pizza.
Jamais d'ananas sur la pizza. (C'est pour ça que notre Hawaï coûte 150.- ☺)

Mai spezzare gli spaghetti.
On ne casse jamais les spaghetti avant de les cuire.

Mai il ketchup sulla pasta.
Jamais de ketchup sur les pâtes — la sauce tomate suffit.

Mai il parmigiano sul pesce.
Pas de parmesan sur les pâtes aux fruits de mer.

Mai tagliare gli spaghetti.
On les enroule à la fourchette, on ne les coupe pas au couteau.

Mai l'olio nell'acqua della pasta.
Une bonne eau bien salée, c'est tout.

Mai il cappuccino dopo pranzo.
Après le repas, c'est un espresso. Toujours.

Grazie!

e a presto



Instagram

@restaurant_pizzeria_italia

Facebook

Restaurant Pizzeria L'Italia

Seguici! · Scannez, likez et suivez nos nouveautés !

« A *tavola non si invecchia* » — À table, on ne vieillit pas.

L'ITALIA
Restaurant Pizzeria

L'ITALIA · RESTAURANT PIZZERIA

BOULEVARD DES PHILOSOPHES 4 · 1205 GENÈVE