

BENVENUTI
Cuisine
amoureuse
à partager
amore
amore

ANTIPASTI

♥ FOCACCIA AMORE 16.-

Focaccia aux olives, tomates et romarin
Olives, tomatoes and rosemary focaccia

♥ ARANCINI AL TARTUFO NERO 22.-

Arancini truffés
Black truffle arancini

♥ SEXY BURRATA 28.-

Burrata crémeuse avec tomates cerises et basilic
Creamy burrata with cherry tomatoes and basil

♥ MELANZANE ALLA PARMIGIANA 26.-

Aubergines, sauce tomate, mozzarella
et Parmigiano Reggiano gratiné
Gratinated eggplant, tomato sauce, mozzarella
& Parmigiano Reggiano

♥ RAVIOLI ALLA RICOTTA FRITTI 22.-

Ravioli en forme de bonbons farcis à la ricotta, sauce arrabiata
Stuffed ricotta ravioli with arrabiata sauce

POLPETTINE ALLA SICILIANA 26.-

Boulettes de viande de bœuf et veau à la sauce tomate
Veal & beef meatballs in tomato sauce

MANZO AL PEPE VERDE 28.-

Carpaccio de bœuf, vinaigrette au poivre vert
et Parmigiano Reggiano
Beef carpaccio with green pepper vinaigrette
& Parmigiano Reggiano

♥ INSALATA DI CUORE DI CARCIOFO 28.-

Salade de cœur d'artichaut, roquette & Parmigiano Reggiano
Artichoke heart & arugula salad with Parmigiano Reggiano

VITELLO TONNATO 32.-

Tranches de veau avec sauce au thon
Cold sliced veal with tuna sauce

CALAMARI E GAMBERI FRITTI 29.-

Friture de calamars et crevettes
Fried squid rings and schrimp

♥ INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE 24.-

Salade de fenouil fraîche et oranges
Fresh fennel and orange salad

PINSA à partager

♥ BURRATINA 28.-

Burrata stracciata, tomates cerises & pesto
Stracciata burrata, cherry tomatoes and pesto

♥ TARTUFO NERO 36.-

Crème, truffe noire & roquette
Cream, black truffle and arugula salad

LUNCH TIME ONLY

♥ PASTA DU JOUR : 24.- ♥

♥ PLAT DU JOUR : 26.- ♥

SUBLIMEZ VOTRE PLAT AVEC DE LA TRUFFE NOIRE
Black truffle extra
4 CHF / GRAMME

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Prix en CHF.- | TVA 8.1% et service inclus | ♥ Végétarien

♥ festa e pasta ♥
♥

PASTA

✓ PACHERRI NORMA 27.-

Sauce tomate maison, aubergines grillées et ricotta
Homemade tomato sauce, grilled eggplants, and ricotta

✓ RAVIOLI SARDI "CULURGIONES" 32.-

Raviolis farcis à la ricotta, pommes de terre et menthe
Stuffed ravioli with ricotta, potatoes, and mint

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 28.-

Viande de bœuf et fromage gratinées
Bolognese sauce, beef and cheese baked

LINGUINE ALL'ASTICE 48.-

Homard, bisque et basilic frais
Lobster, bisque and fresh basil

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 35.-

Fruits de mer variés
Assorted seafood

MAFALDINE "AL RAGÙ" DI NONNA ROSA 35.-

Viande de bœuf hachée et une sauce tomate
Minced beef and tomato sauce

✓ RIGATONI CACIO E PEPE 28.-

Pecorino Romano et poivre noir
Pecorino Romano and black pepper

RAVIOLI AL TARTUFO E FOIE GRAS 48.-

Raviolis farcis à la ricotta, truffe et sauce au foie gras
Ravioli stuffed with ricotta, truffle and foie gras sauce

♥ amour al dente ♥

RISOTTO

Nous utilisons exclusivement la variété Carnaroli,
et du bouillon fait chaque jour par nos soins.

GAMBERONI, ZAFFERANO E LIMONE 32.-

Gambas, safran & citron
King prawns, safran & lemon

✓ TARTUFO NERO & STRACCIATELLA 48.-

Truffe noire & Stracciatella
Black Truffle & Stracciatella

CARNI & PESCI

BRANZINO AL FORNO 36.-

Filet de bar, tomates cerises, olives & câpres
Sea bass fillet, cherry tomatoes, olives & capers

SCALOPPINA ALLA MILANESE 48.-

Escalope de veau milanaise, roquette
et tomates cerises

Milanese veal, arugula & cherry tomatoes

TAGLIATA DI MANZO 48.-

Faux-Filet de bœuf grillé, roquette et Parmigiano Reggiano
Grilled beef Flak steak, arugula salad & Parmigiano Reggiano

LA FAMOSA BISTECCA DI MANZO

(2 PERSONNES MIN. - PRIX AU POIDS)

Côte de bœuf à partager, tomates cerises, roquette,
et Parmigiano Reggiano

*Roast rib of beef, cherry tomatoes, arugula salad,
& Parmigiano Reggiano*

CONTORNI

✓ PATATINE FRITTE 9.-

Frites Maison | *Homemade French Fries*

✓ INSALATA VERDE 9.-

Salade verte | *green salad*

✓ PURE'E 12.-

Purée de pommes de terre | *Mashed potatoes*
SUPPLÉMENT TRUFFE NOIR 4.-

✓ PATATE AL FORNO 10.-

Pommes de terre au four et romarin
Roast potatoes and rosemary

✓ VERDURE ALLA GRIGLIA 12.-

Légumes grillés | *Grilled vegetables*

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Prix en CHF.- | TVA 8.1% et service inclus | ✓ Végétarien

AMORE

Amore

DOLCI

TIRAMISÙ 14.-

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

TORTA ALLE MELE 12.-

Tarte aux pommes et glace vanille
Apple pie with vanilla ice cream

CHEESECAKE 14.-

Cheesecake au coulis de fruits rouges
Cheesecake with red berry coulis

AFFOGATO LOVERS 10.-

Glace à la vanille arrosée d'un expresso chaud
Scoop of vanilla ice cream and hot espresso

TORTA AL LIMONE 14.-

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue Tart

TORTINO AL CIOCCOLATO 16.-

Fondant au chocolat et glace vanille
Chocolate fondant and vanilla ice cream

PROFITEROLE 14.-

Profiterole, glace pistache et sauce chocolat
Profiterole, pistachio ice cream and chocolate sauce

GELATO O SORBETTO 6.-

Glace ou sorbet (vanille, chocolat, pistache, citron, aranciata)
ice cream or sorbet (vanilla, chocolate, pistachio, lemon, aranciata)

BABA AU LIMONCELLO 13.-

Baba moelleux, liqueur Limoncello, saveur citron
Baba with Limoncello liqueur

bisou
d'amalfi

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Prix en CHF.- | TVA 8.1% et service inclus |  Végétarien