



LA VITA È UNA FESTA QUANDO C'È AMORE, UN BUON  
PIATTO DI PASTA E LA COMPAGNIA GIUSTA

## antipasti

### ✓ APERITIVO AMORE 16.-

**Pinsa Romana, Parmigiano Reggiano, radis, tomates cerises & olives**  
*Pinsa Romana, Parmigiano Reggiano, radishes, cherry tomatoes & olives*

### ✓ CRISPY BOCCONCINI DI MELANZANE 18.-

**Boulettes d'aubergines, ricotta & menthe**  
*Eggplant cream balls, ricotta & mint*

### ✓ ARANCINI AL TARTUFO 22.-

**Arancini truffés**  
*Black truffle arancini*

### ✓ SEXY BURRATA 28.-

**Burrata crémeuse, tomates cerises & basilic**  
*Creamy burrata, cherry tomatoes & basil*

### ✓ MELANZANE ALLA PARMIGIANA 26.-

**Aubergines, sauce tomate, mozzarella & Parmigiano Reggiano**  
*Eggplant, tomato sauce, mozzarella & Parmigiano Reggiano*

### ✓ POLPETTINE ALLA SICILIANA 26.-

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

### ✓ MANZO AL PEPE VERDE 28.-

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

### ✓ INSALATA DI CARCIOFO 28.-

**Salade d'artichaut, roquette & Parmigiano Reggiano**  
*Artichoke arugala salad & Parmigiano Reggiano*

### ✓ VITELLO TONNATO 32.-

**Tranches de veau & sauce au thon**  
*Cold sliced veal & tuna sauce*

### ✓ CALAMARI E GAMBERI FRITTI 29.-

**Friture de calamars & crevettes**  
*Fried squid rings & shrimps*



### ✓ POLPO ALLA GRIGLIA 28.-

**Poulpe grillé, caponata & stracciatella**  
*Grilled octopus, caponata & stracciatella*

## pinsa

À PARTAGER

### ✓ BURRATINA 28.-

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

### ✓ TARTUFO 36.-

**Crème, truffe noire, roquette & Parmigiano Reggiano**  
*Cream, black truffle, arugula salad & Parmigiano Reggiano*

## LUNCH TIME

PASTA DU JOUR : 24.-

PLAT DU JOUR : 26.-

Accompagné d'une  
croccante insalata verde



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  
✓ Vegetariano | 🍳 Cuisson au four à braise

Provenance : Poulet / bœuf (halal) > Suisse ; Bar / poulpe > Espagne  
Vongoles/Moules > Italie ; Calamars > Thaïlande  
Crevettes > Vietnam/Argentine  
Veau > Elevage zone France Genève

## pasta & risotti

✓ **LINGUINE AL LIMONE 24.-**

**Beurre citronné maison & Parmigiano Reggiano**  
Homemade lemon butter & Parmigiano Reggiano



**LASAGNA 28.-**  
**Sauce bolognaise & mozzarella**  
Bolognese sauce & mozzarella

✓ **PACCHERRI ALLA CAPONATA 27.-**

**Ratatouille de légumes, pignons de pin & olives**  
Vegetables ratatouille, pine nuts & olives

**MAFALDINE AL RAGÙ 35.-**

*MIJOTÉ 48H*

**Viande de bœuf hachée & sauce tomate**  
Minced beef & tomato sauce

**SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 35.-**

**Fruits de mer variés**  
Assorted seafood

✓ **RIGATONI CACIO E PEPE 28.-**

**Pecorino Romano & poivre noir**  
Pecorino Romano & black pepper



**PENNE ALLA SICILIANA 29.-**  
**Sauce tomate, aubergines & mozzarella fior di latte**  
Tomato sauce, eggplant & mozzarella fior di latte

**RISOTTO GAMBERONI E LIMONE 32.-**

**Gambas, safran & citron**  
King prawns, safran & lemon

## TARTUFO LOVERS

**RISOTTO TARTUFO & STRACCIATELLA 48.-**

**Truffe noire & stracciatella**  
Black truffle & stracciatella

**TAGLIATELLE AL TARTUFO 52.-**

**Truffe, crème, pecorino & Parmigiano Reggiano**  
Truffle, cream, pecorino & Parmigiano Reggiano

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  
✓ Vegetariano | 🍳 Cuisson au four à braise

## carni & pesci

**BRANZINO 40.-**

**Filet de bar**  
Sea bass fillet

**SCALOPPINA ALLA MILANESE 45.-**

**Escalope de dinde milanaise**  
Milanese turkey escalope

**TAGLIATA DI MANZO 48.-**

**Faux-filet de bœuf grillé**  
Grilled beef flank steak

**"BABY CHICKEN"**

**GALLETTO ALLA DIAVOLA 42.-**  
**Coquelet au four & pommes de terre**  
Oven-roasted spring chicken & potatoes

**LA FAMOSA BISTECCA DI MANZO**

**(PRIX POUR 100G) 30.-**

**Côte de boeuf**  
Roast rib of beef

## contorni

**PATATINE FRITTE 9.-**

**Frites Maison**  
Homemade French Fries

**SPAGHETTI AMORE 14.-**

**Spaghetti sauce tomate**  
Spaghetti tomato sauce

**INSALATA VERDE 9.-**

**Salade verte**  
Green salad

**PURÈ 12.-**

**Purée de pommes de terre**  
Mashed potatoes

**PATATE AL FORNO 10.-**

**Pommes de terre au four et romarin**  
Roast potatoes and rosemary

**VERDURE ALLA GRIGLIA 12.-**

**Légumes grillés**  
Grilled vegetables

Amore   Dolci   
Delizie  Tentazioni

## dolci

**TIRAMISU 14.-**  
Tiramisu au café  
Coffee tiramisu

**GNOCCO FRITTO ALLA NUTELLA 14.-**  
Beignets de pâte à pizza & Nutella  
Pizza dough fritters & Nutella

**CAKE AL LIMONE E MERINGA 14.-**  
Gâteau gennoise, crème au citron & meringue  
Genoise cake, lemon cream & meringue

**TORTA ALLE MELE 14.-**  
Tarte aux pommes & glace vanille  
Apple pie & vanilla ice cream

**CARPACCIO DI ANANAS 14.-**  
Fines tranches d'ananas & sorbet à la coco  
Thin slices of pineapple & coconut sorbet

**AFFOGATO PISTACCHIO 12.-**  
Glace à la pistache & ristretto chaud  
Pistachio ice cream & hot ristretto

**TORTINO AL CIOCCOLATO 16.-**  
Fondant au chocolat & glace vanille  
Chocolate fondant & vanilla ice cream

**GELATO O SORBETTO 6.-**  
Glace ou sorbet (coco, vanille, orange, panna, chocolat, framboise)  
Ice cream or sorbet (coconut, vanilla, orange, panna, chocolate, raspberry)