



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 / boeuf (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 SORRENTINA 30.-**

Sauce tomate, tomates cerises & sexy burrata
Tomato sauce, cherry tomatoes & sexy burrata

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, saffron & 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

PURÉ 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

CAPONATA 12.-

Ratatouille sicilienne de légumes

Sicilian vegetable ratatouille

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)