



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

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 > Espagne
Vongoles/Moules > Italie ; Calamars > Thaïlande
Crevettes > Vietnam/Argentine
Veau/Dinde > Elevage zone france Genève, Thon jaune > Phillipine

pasta & risotti

✔ **RIGATONI CACIO E PEPE 28.-**
Pecorino Romano & poivre noir
Pecorino Romano & black pepper

✔ **PACCHERRI BURRATA & AMORE 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

✔ **TROFFIE AL TONNO FRESCO 35.-**
Troffie, thon frais, pignons, tomates & menthe
Trofie, fresh tuna, pine nuts, tomatoes & mint

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

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

LINGUINE AI GAMBERI 34.-
Linguine, gambas & sauce tomate
Linguine, prawns & tomato sauce


SPAGHETTI CON POLPETTE 34.-
Boulettes de boeuf & de veau à la sauce tomate
Beef & veal meatballs in tomato sauce

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 à la milanaise
Milanese turkey escalope

TAGLIATA DI MANZO 48.-
Faux-filet de bœuf grillé
Grilled beef flank steak

EL CLASSICO OSSO BUCO 50.-
Mijoté de jarret de veau & risotto safran
Braised veal shank & saffron risotto

**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

CAPONATA 12.-
Ratatouille sicilienne de légumes
Sicilian vegetable ratatouille

Amore   Dolci 
Delizie  Tentazioni

dolci

TIRAMISU 14.-

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

BOMBOLONE ALLA NUTELLA 15.-

3 beignets fourrés au Nutella & noisettes concassées
3 doughnuts filled with Nutella and crushed hazelnuts

CAKE AL LIMONE E MERINGA 14.-

Gâteau gennoise, crème au citron & meringue
Genoise cake, lemon cream & meringue

PERLA FRESCA DI LIMONE 16.-

Trompe-l'oeil citron d'Amalfi & coulis de fruits rouges
Amalfi lemon trompe-l'oeil & red fruit coulis

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

PANNA D'AMORE 14.-

Panna cotta & coulis de fruits rouges
Panna cotta & red fruit coulis

GELATO O SORBETTO 6.-

Glace ou sorbet (coco, vanille, orange, panna, chocolat, framboise)
Ice cream or sorbet (coconut, vanilla, orange, panna, chocolate, raspberry)