

L'AMORE Tu soleil

ANTIPASTI

✓ **APERITIVO AMORE 16.-**

Focaccia, Parmigiano Reggiano, radis, tomates cerises & olives
Focaccia, Parmigiano Reggiano, radishes, cherry tomatoes & olives

✓ **CRISPY BOCCONCINI DI MELANZANE 18.-**

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

✓ **ARANCINI AL TARTUFO NERO 22.-**

Arancini à la brisure de truffe
Arancini with molten truffle

✓ **MELANZANE ALLA PARMIGIANA 26.-**

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

GAMBERETTI ALL'OLIO & AGLIO 27.-

Crevettes sautées à l'huile d'olive & ail
Sautéed prawns in Garlic & olive oil

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 poivre vert & Parmigiano Reggiano
Beef carpaccio, green pepper & Parmigiano Reggiano

VITELLO TONNATO 32.-

Tranches de veau tendre & sauce au thon
Cold sliced veal & creamy tuna sauce

CALAMARI & GAMBERI FRITTI 29.-

Friture de calamars dorés & crevettes croustillantes
Golden fried squid & crispy prawns

INSALATA

✓ **CAPRESE IN CARPACCIO 19.-**

Tomates en carpaccio, mozzarella & balsamique
Tomatoes in carpaccio, mozzarella & balsamic

✓ **SEXY BURRATA 28.-**

Burrata di Salerno, tomates cerises & pesto
Salerno burrata, cherry tomatoes & pesto

LA CESARE CROCCANTE 28.-

Poulet croustillant, sucrine & sauce crémeuse
Crispy chicken, grilled sucrine & creamy sauce

✓ **INSALATA DI CIARCIOFI 28.-**

Artichauts, roquette & Parmigiano Reggiano
Artichokes, arugula & Parmigiano Reggiano

PINSA

(A PARTAGER)

✓ **ALL'OLIO & ROSMARINO 15.-**

Huile d'olive & romarin parfumé
Olive oil & fragrant rosemary

✓ **BURRATINA 28.-**

Burrata stracciata, tomates cerises & roquette
Stracciata burrata, cherry tomatoes & arugula

✓ **PESTO LOVERS 30.-**

Pesto, mozzarella bufala, tomates, stracciatella & pignons
Pesto, mozzarella bufala, tomatoes, stracciatella & pine nuts

PASTA DU JOUR : 24.-

PLAT DU JOUR : 26.-

PASTA & RISOTTI

PENNE ALLA SICILIANA 29.-

Sauce tomate, aubergines & mozzarella fior di latte
Tomato sauce, eggplant & mozzarella fior di latte

RAVIOLIS AMORE 30.-

Ricotta-épinards & sauce tomate Amore
Ricotta-spinach & Amore tomato sauce

RIGATONI CACIO E PEPE 30.- *LIVE COOKING DANS LA MEULE*

Crème de Pecorino Romano & poivre noir
Pecorino Romano & black pepper cream

LINGUINE AL LIMONE 28.-

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

MAFALDINE AL RAGÙ 35.- *MIJOTÉ 48H*

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

LASAGNE 28.-

Sauce bolognaise, mozzarella & parmesan gratiné
Bolognese sauce, mozzarella & parmesiano crust

LINGUINE AI GAMBERI 34.-

Gambas, tomates cerises, sauce bisque & tomate
Prawns, cherry tomatoes, bisque & tomato sauce

RISOTTO GAMBERONI E LIMONE 32.-

Gambas dorées, safran & citron
Golden king prawns, safran & lemon

RISOTTO FRESCO DE SAISON 30.-

Demandez le risotto du jour à notre squadra
Ask our squadra about today's risotto special

CARNI & PESCI

BRANZINO 40.-

Filet de bar fondant
Tender 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 BUCCO 50.-

Mijoté de jarret de veau ultra-fondant & risotto safran
Braised veal shank melt-in-your-mouth & saffron risotto

BISTECCA ALLA FIORENTINA 75.-

T-Bone grillé à la braise & herbes toscanes
Servi avec patate al forno (≈ 450g)
Charcoal-grilled T-Bone with Tuscan herbs
Served with roasted potatoes (≈ 450g)

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

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 |  Al forno

Provenance : Poulet / boeuf > Suisse ; Bar > Espagne ; Vongoles/Moules > Italie ; Calamars > Thaïlande ; Crevettes > Vietnam/Argentine ; Dinde > France ; Veau > Elevage zone France Genève



DOLCI

LAVA TIRAMISU 14.-

Tiramisu coulant au café
Molten coffee tiramisu



CAKE AL LIMONE E MERINGUA 14.-

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

CARPACCIO DI ANANAS 14.-

Fines tranches d'ananas & sorbet à la coco
Thin slices of pineapple & coconut sorbet



PAVLOVA DELL'AMORE 15.-

Meringue croustillante, fruits rouges & chantilly légère
Crispy meringue, fresh red berries & lightly whipped chantilly cream



AFFOGATO PISTACCHIO 12.-

Glace à la pistache & ristretto chaud
Pistachio ice cream & hot ristretto

TORTINO AL CIOCCOLATO 16.-

Fondant au chocolat, glace vanille & caramel
Chocolate fondant, vanilla ice cream & caramel

PANNA COTTA 14.-

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

PROFITEROLE PISTACCHIO 15.-

Chou pâtissier, glace pistache fondante & coulis de chocolat noir
Choux pastry, melting pistachio ice cream & dark chocolate coulis



GELATO O SORBETTO 6.-

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

