

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

✓ SEXY BURRATA 28.-

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

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

TARTARE DI TONNO & ANGURIA 24.-

Tartare de thon rouge, pastèque fraîche & gaspacho citronné
Red tuna tartare, fresh watermelon & zesty lemon gazpacho

CALAMARI & GAMBERI FRITTI 29.-

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

INSALATA

INSALATA DI GAMBERI 29.-

Batavia, gambas, avocat, tomates cerises & vinaigrette au citron
Batavia, prawns, avocado, cherry tomatoes & lemon vinaigrette

✓ AMORI AL PESTO ROSSO 28.-

Salade de pâtes au pesto rosso & amandes
Pasta salad with pesto rosso & almonds

✓ FUSILLI AL PESTO VERDE 28.-

Salade de pâtes au pesto verde, stracciatella & pignons
Pasta salad with pesto verde, creamy stracciatella & pine nuts

LA CESARE CROCCANTE 28.-

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

✓ INSALATA DI CIARCIOFI 28.-

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

(A PARTAGER)

PINSA

✓ FOCACCIA 12.-

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

✓ BURRATINA 28.-

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

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



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

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

MAFALDINE AL RAGÙ 35.- MIJOTÉ 48H

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



PACCHERRI BURRATA & AMORE 30.-

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



LASAGNE 28.-

Sauce bolognaise, mozzarella & parmesan gratiné
Bolognese sauce, mozzarella & parmigiano 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

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

TAGLIATA DI TONNO & PISTACCHI 40.-

Pavé de thon rouge, pistaches & sauce tomates San
Marzano

Red tuna steak, crushed pistachios & San Marzano
tomato sauce

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

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 ; Thon rouge > Philippines



DOLCI



LAVA TIRAMISU 14.-

Tiramisu coulant au café
Molten coffee tiramisu

TORTA AL LIMONE 14.-

Tarte au citron maison
Homemade lemon pie

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

CAFFÈ GOURMAND 15.-

Café & sélection de mini-desserts
Coffee & selection of mini desserts

GELATO O SORBETTO 6.-

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

