

## *À partager*

<i>Arancini de riz au safran</i>	<i>6pz</i>	<i>12.-</i>
<i>Crocchè de pomme de terre</i>	<i>6pz</i>	<i>12.-</i>
<i>Boules de crevettes</i>	<i>4pz</i>	<i>12.-</i>
<i>Bruschette mix</i>	<i>4pz</i>	<i>12.-</i>
<i>Frittura all'italiana</i>		<i>25.-</i>
<i>4 arancini, 4 crocchè, 4 boules crevettes, frites, avec sauce</i>		

## *Entrées*

<i>Salade vert</i>		<i>7.-</i>
<i>Os à moelle à la fleur de sel</i>		<i>12.-</i>
<i>Salade roquette</i>		<i>15.-</i>
<i>Avec chips de parmesan et crème de vinaigre balsamique</i>		
<i>Salade Minotor</i>		<i>16.-</i>
<i>Salade César</i>		<i>24.-</i>
<i>Poulet, croutons, salade iceberg, sauce césar, chips parmesan</i>		
<i>Mozzarella di bufala</i>		<i>23.-</i>
<i>Avec tomate multicolore</i>		
<i>Salade de poulpe</i>		<i>26.-</i>
<i>Pomme de terre, puntarella, gelè à l'orange</i>		
<i>Carpaccio de bœuf (150gr)</i>		<i>25.-</i>
<i>Rouquette, tomates cerises, chips grana padano</i>		
<i>Vitello tonnato</i>		<i>28.-</i>
<i>Sauce tonnata, scarola, tomate confit</i>		
<i>Tagliere salumi e formaggi</i>		<i>29.-</i>

## *Pâtes et Risotto*

<b><i>Orecchiette sauce tomate</i></b>	<b>20.-</b>
<i>Sauce tomate et basilic</i>	
<b><i>Gnocchi alla sorrentina</i></b>	<b>22.-</b>
<i>Sauce tomate, mozzarella gratinée au four</i>	
<b><i>Fettuccine bolognese</i></b>	<b>26.-</b>
<i>Ragoût de bœuf à la bolognaise</i>	
<b><i>Garganelli au pesto d'épinard</i></b>	<b>24.-</b>
<i>Pesto épinard, basilic, jambon croustillant</i>	
<b><i>Spaghetti carbonara</i></b>	<b>26.-</b>
<i>Guanciale de porc, jaune d'œuf et pecorino romano</i>	
<b><i>Spaghetti ai frutti di mare</i></b>	<b>32.-</b>
<i>Vongole, langoustine, moules, gambas, calamars</i>	
<b><i>Spaghetti aux vongole</i></b>	<b>28.-</b>
<b><i>Strascinati alla norma</i></b>	<b>25.-</b>
<i>Sauce tomate, aubergines et ricotta salée</i>	
<b><i>Risotto à la crème de poivrons</i></b>	<b>30.-</b>
<i>Crème de poivrons à la menthe, stracciatella</i>	
<b><i>Parmigiana d'aubergine</i></b>	<b>23.-</b>
<i>Sauce tomate, aubergines, mozzarella, basilic gratinée au four</i>	
<b><i>Ravioli burrata</i></b>	<b>27.-</b>
<i>Tomate confit et crème au pecorino</i>	

## *Les Viandes*

***Filet de bœuf au poivre (200g)*** **40.-**

*Avec caponata d'aubergine, jus corse*

***Ribs de porc*** **26.-**

*Avec frites et sauce barbecue*

***Tagliata de bœuf (200g)*** **35.-**

*Roquette, tomate et parmesan*

***Oreille d'éléphant (220g)*** **40.-**

*Frites et sauce tartare*

***Poisson du jour*** **38.-**

*Servis avec des légumes de saison selon disponibilité*

***Friture mix poisson*** **40.-**

*Gambas, calamars, poulpe avec sauce yogourt et ciboulette*

## ***Burger***

***Classico*** **25. -**

*Viande 200g, cornichons, tomate, baconsalade,  
cheddar, oignon caramélisée*

***Végétarienne*** **19.-**

*Tofu, burger broccoli et ceci, poivrons, oignon, tomate, noix, salade*

***Poisson*** **28.-**

*Chair de crabe et philadelphia parfume au citron, oignon caramélisé, guacamole,  
pousse d'épinard, tomate, salade*

***Poulet*** **22.-**

*Poulet crispy 180g, cornichons, oignon,  
cheddar, salade, tomate, sauce César*

***Minotor*** **30.-**

*Viande (200gr), tomates séchées,  
parmigiana d'aubergine, provola et roquette*

## *Viande d'exception*

***Côte de bœuf (1000gr)*** **130.-**

*affinée +/- 45 jours, origine Suisse*

***T-Bone (1000g)*** **150.-**

*affinée +/- 45 jours, origine Suisse*

***Chateaubriand (1000g)*** **160.-**

*affinée +/- 45 jours, origine Suisse*

Origine des viandes : Poulet, agneau et bœuf de Suisse et de France

*(1 Sauce et 1 accompagnement compris par personne)*

### *Accompagnement*

*Légumes de saison*

*Pomme de terre au four*

*Frites maison*

*Salade verte*

### *Sauce*

*Sauce aux herbes*

*Sauce moutarde*

*Sauce au poivre*

*(Supplément sauce et accompagnement 5.-)*

## ***Dessert***

***Tiramisù*** ***12.-***

*Tiramisu classique à la crème de mascarpone et savoyarde*

***Cheesecake*** ***12.-***

*Philadelphie et crème de mascarpone à l'arôme de citron et crumble d'amandes et de fenouil*

***Café gourmand*** ***14.-***

***Dessert du jour*** ***12.-***

***Glaces et sorbet*** ***boules 5.-***

*(citron, fraise , vanille , chocolat, café , pistache )*

## *Menu Pour Enfants*

*Pates avec sauce tomate / Bolognese* *12.-*

*Petite burger classique* *15.-*

*Servi avec des frites et sauce au choix*

*Petite Parmigiana aubergines* *15.-*

*Sauce tomate, aubergines, mozzarella, basilic gratinée au four*

*Gnocchi alla sorrentina* *10.-*

*Sauce tomate, mozzarella gratinée au four*

## *Allergies*

*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur l'éventuelle présence d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel.*

*We will give you detailed information on the possible presence of allergens in our menu items. In case of allergy or intolerance, please contact our staff.*

*Saremo lieti di fornirvi informazioni dettagliate sull'eventuale presenza di allergeni nei piatti del menu. In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di contattare il nostro personale.*

*Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den Gerichten auf der Speisekarte. Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.*