

La
TAVOLA
del **PUCK**

À MANGER

PIZZAS

(PÂTE SANS GLUTEN SUR DEMANDE, POUR LA CALZONE)

Classiques et traditionnelles

MARINARA 15.00

TOMATE, AIL, ORIGAN ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
(SANS FROMAGE)

MARGHERITA 16.00

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC FRAIS
ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

MARGHERITA BUFALA 20.00

TOMATE, BASILIC, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
ET MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP
(AJOUTÉE APRÈS CUISSON)

ORTOLANA (VÉGÉTARIENNE) 18.00

TOMATE, MOZZARELLA ET LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS
(COURGETTES, AUBERGINES ET POIVRONS)

TONNO 18.00

TOMATE, MOZZARELLA, THON ROSÉ,
OIGNON ROUGE ET ORIGAN

NAPOLETANA 19.00

TOMATE, MOZZARELLA, ALICI (ANCHOIS) À L'HUILE,
ORIGAN ET CÂPRES

DIAVOLA 19.00

TOMATE, MOZZARELLA ET SALAMI PIQUANT

CAPRICCIOSA 20.00

TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON ARRIÈRE,
CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS ET OLIVES NOIRES

QUATTRO FORMAGGI (BASE BLANCHE) 20.00

MOZZARELLA, GRANA PADANO,
GORGONZOLA CRÉMEUX ET SCAMORZA FUMÉE

CALZONE (RIPIENA) 20.00

PIZZA FERMÉE EN CROISSANT, GARNIE DE RICOTTA,
MOZZARELLA ET JAMBON ARRIÈRE

Pas de blabla,
juste de bons
produits et beaucoup
d'amour
(et un peu d'ail)

Des pizzas traditionnelles, généreuses et sans chichis

Spécialités & variantes

ROMANA 20.00
TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS FRAIS
ET JAMBON ARRIÈRE

GORGGO 20.00
TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA ET NOIX

PROSCIUTTO DI PARMA 22.00
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
ET JAMBON DE PARME (AJOUTÉ APRÈS CUISSON)

BIANCA VESUVIO (BASE BLANCHE) 22.00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SAUCISSE DE PORC
ÉMIETTÉE ET FRIARIELLI (BROCOLI SAUVAGE)

BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO 24.00
TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA AOP
ET JAMBON CRU (AJOUTÉ APRÈS CUISSON)

PUGLIESE (BASE BLANCHE) 26.00
MOZZARELLA, TOMATES CERISES, ROQUETTE
SAUVAGE FRAÎCHE ET BURRATA AU CENTRE
(AJOUTÉES APRÈS CUISSON)

Gourmet (BASE BLANCHE)

MORTADELLA E PISTACCHIO 24.00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
MORTADELLE EN FINES TRANCHES,
CRÈME DE PISTACHE ET ÉCLATS DE PISTACHES GRILLÉES
(AJOUTÉS APRÈS CUISSON)

SALMONE E STRACCIATELLA 28.00
MOZZARELLA, SAUMON FUMÉ,
STRACCIATELLA DI BURRATA, MESCLUN
ET GLAÇAGE BALSAMIQUE (AJOUTÉS APRÈS CUISSON)

JURASSIENNE 28.00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHOU ROUGE BRAISÉ,
SAUCISSE D'AJOIE IGP ÉMIETTÉE
ET COPEAUX DE TÊTE DE MOINE AOP
(AJOUTÉS APRÈS CUISSON)

Suppléments sur demande :

Mozzarella 2.50 — Jambon 2.50 — Champignons 1.50 — Oeuf 1.00

ENTRÉES

INSALATA VERDE SALADE VERTE CROQUANTE DE SAISON, VINAIGRETTE MAISON	7.00
INSALATA MISTA SÉLECTION DE JEUNES SALADES, LÉGUMES CROQUANTS ET VINAIGRETTE MAISON	9.00
BRUSCHETTA CLASSICA PAIN GRILLÉ, CONCASSÉE DE TOMATES FRAÎCHES, AIL, ORIGAN ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	10.00
BRUSCHETTA 2.0 PAIN GRILLÉ, CONCASSÉE DE TOMATES, STRACCIATELLA DI BURRATA, ANCHOIS DE SICILE ET ZESTE DE CITRON DE SORRENTE	13.00
PUGLIESE BURRATA CRÉMEUSE, ROQUETTE FRAÎCHE ET TOMATES CERISES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	12.00
CAPRESE MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES, BASILIC FRAIS ET PESTO MAISON	12.00
CREVETTES BLACK TIGER GRILLÉES CREVETTES BLACK TIGER GRILLÉES*, SAUCE COCKTAIL MAISON ET ZESTE DE CITRON DE SORRENTE (*PRODUIT SURGELÉ)	12.00
ITALIANO JAMBON CRU DE PARME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	13.00

PÂTES & RISOTTI

PENNE ALL'ARRABBIATA PENNE, SAUCE AUX TOMATES PELÉES, BASILIC FRAIS, PIMENT ET OIGNONS ROUGES	22.00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA GNOCCHI FRAIS, SAUCE AUX TOMATES PELÉES, MOZZARELLA DI BUFALA GRATINÉE AU FOUR ET BASILIC FRAIS	24.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI, JAUNE D'ŒUF, PECORINO ROMANO AOP, GUANCIALE CROUSTILLANT (CHARCUTERIE ITALIENNE) ET POIVRE NOIR FRAÎCHEMENT MOULU	25.00
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE PÂTES FRAÎCHES, BŒUF HACHÉ MIJOTÉ, SAUCE TOMATE ET HERBES ITALIENNES	25.00
LASAGNE AL FORNO LASAGNES GRATINÉES AU FOUR, BOLOGNAISE DE BŒUF, BÉCHAMEL ET GRANA PADANO	26.00
RISOTTO DU JURA RISOTTO CRÉMEUX AU CHOU ROUGE, SAUCISSE D'AJOIE, TÊTE DE MOINE, BEURRE ET GRANA PADANO	28.00

VIANDES

TAGLIATA DI MANZO

36.00

TAGLIATA DE BŒUF, ROQUETTE, TOMATES CERISES,
COPEAUX DE GRANA PADANO ET RÉDUCTION
BALSAMIQUE, SERVIE AVEC DES FRITES MAISON

LA POTENCE (MIN. 2 PERSONNES)

45.00

BŒUF MARINÉ MAISON, FLAMBÉ AU COGNAC,
SERVI AVEC POMMES GRENAILLES, LÉGUMES
ET SAUCES MAISON

par pers.

BAMBINI

PORTION DE FRITES

6.00

NUGGETS ET FRITES

12.00

NUGGETS DE POULET CROUSTILLANTS ET FRITES

PENNE AL POMODORO E BASILICO

12.00

PENNE À LA SAUCE TOMATE MAISON ET BASILIC

PIZZAS ET PÂTES

-30%

TOUTES NOS PIZZAS ET PÂTES SONT ÉGALEMENT
DISPONIBLES EN PORTION ENFANT

sur le prix
affiché

*La partie qu'on n'a jamais
vraiment de place pour...
et qu'on prend quand même*

DESSERTS

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

10.00

PANNA COTTA TRADITIONNELLE
ET COULIS DE FRUITS ROUGES

FONDENTE AL CIOCCOLATO

12.00

FONDANT AU CHOCOLAT ET BOULE DE GLACE VANILLE

TIRAMISÙ CLASSICO

12.00

LE GRAND CLASSIQUE ITALIEN : MASCARPONE,
CAFÉ ESPRESSO, CACAO ET BISCUITS SAVOIRDI

GLACES

SELON CARTE DES GLACES

Tous les prix affichés sont en CHF.

Allergies et intolérances : n'hésitez pas à en parler à notre équipe.

Provenances : Agneau, bœuf, porc, poulet : Suisse — Mortadelle : Italie
— Saumon fumé : Norvège — Crevettes : Vietnam — Nuggets de poulet : Brésil

Là où tout
finit bene!