La TAVOLA del PUCK

À MANGER

PIZZAS

PÂTE SANS GLUTEN SUR DEMANDE (HORS 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

GORGO **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 **7.00**
SALADE VERTE CROQUANTE DE SAISON,
VINAIGRETTE MAISON

INSALATA MISTA **9.00**
SÉLECTION DE JEUNES SALADES,
LÉGUMES CROQUANTS ET VINAIGRETTE MAISON

BRUSCHETTA CLASSICA **10.00**
PAIN GRILLÉ, CONCASSÉE DE TOMATES FRAÎCHES,
AIL, ORIGAN ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

BRUSCHETTA 2.0 **13.00**
PAIN GRILLÉ, CONCASSÉE DE TOMATES,
STRACCIATELLA DI BURRATA, ANCHOIS DE SICILE
ET ZESTE DE CITRON DE SORRENTE

PUGLIESE **12.00**
BURRATA CRÉMEUSE, ROQUETTE FRAÎCHE
ET TOMATES CERISES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

CAPRESE **12.00**
MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES,
BASILIC FRAIS ET PESTO MAISON

CREVETTES BLACK TIGER GRILLÉES **12.00**
CREVETTES BLACK TIGER GRILLÉES*, SAUCE COCKTAIL
MAISON ET ZESTE DE CITRON DE SORRENTE
(*PRODUIT SURGELÉ)

ITALIANO **13.00**
JAMBON CRU DE PARME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

PÂTES & RISOTTI

PENNE ALL'ARRABBIATA **22.00**
PENNE À LA SAUCE TOMATE RELEVÉE AU PIMENT,
AIL ET BASILIC FRAIS

GNOCCHI ALLA SORRENTINA **24.00**
GNOCCHI FRAIS À LA SAUCE TOMATE,
MOZZARELLA, GRANA PADANO ET BASILIC FRAIS,
LE TOUT GRATINÉ AU FOUR

SPAGHETTI ALLA CARBONARA **25.00**
SPAGHETTI, JAUNE D'ŒUF, PECORINO ROMANO AOP,
GUANCIALE CROUSTILLANT (CHARCUTERIE ITALIENNE)
ET POIVRE NOIR FRAÎCHEMENT MOULU

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE **25.00**
PÂTES FRAÎCHES À LA SAUCE BOLOGNAISE
AU BŒUF HACHÉ, TOMATES ET HERBES ITALIENNES,
MIJOTÉE LENTEMENT

LASAGNE AL FORNO **26.00**
LASAGNES GRATINÉES AU FOUR, BOLOGNAISE DE BŒUF,
BÉCHAMEL ET GRANA PADANO

RISOTTO DU JURA **28.00**
RISOTTO CRÉMEUX AU CHOU ROUGE, SAUCISSE D'AJOIE,
TÊTE DE MOINE, BEURRE ET GRANA PADANO

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** par pers.
BŒUF MARINÉ MAISON, FLAMBÉ AU COGNAC, SERVI AVEC POMMES GRENAILLES, LÉGUMES ET SAUCES MAISON

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%** sur le prix affiché
TOUTES NOS PIZZAS ET PÂTES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES EN PORTION ENFANT

La partie pour laquelle on n'a jamais vraiment de place ... mais 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 SAVOIARDI

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!

Scanne-moi
pour voir nos cartes !