



Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients présents dans nos plats, qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou intolérances, Votre restaurateur

Les entrées et les salades

Salade verte sauce maison	6.-
Salade mêlée et crudités de saison sauce maison	9.-
Bruschetta della casa tomates olives	15.-
Tomates, mozzarella di bufala DOP, basilic, origan, olives taggiasche	19.-
Salade de fruits de mer all'italiana	25.-
Salade de chèvre chaud sur toast de pain au miel et noix	24.-
Salade Caesar avec poulet (CH) grana, œuf dur, tomates et croutons de pain	25.-

Les Pâtes Fraîches sont Faites Maison

Spaghetti De Cecco al dente "Pomodoro fresco & basilico"	20.-
Lasagne alla bolognese gratinate al forno	24.-
Gnocchi filanti à la Sorrentina (tomate, mozzarella et basilic)	24.-
Spaghetti De Cecco Carbonara DOP avec guanciale e pecorino romano	25.-
Ravioli di magro all'italiana 2.0 (tomates fraîches rucola et écume de parmigiano)	25.-
Scialatielli Amalfitana (tomates fraîches, aubergine et scamorza)	25.-
Fettuccine verdi Portofino (pesto maison et tomates fraîches)	25.-
Penne De Cecco al dente façon Tzar Nikolai (Saumon fumé, flambé à la Wodka)	26.-
Scialatielli napoletani aux fruits de mer et crustacés	27.-
Ravioli farcis au boeuf braisé, beurre, sauge et écume de Parmigiano	28.-
Tagliatelle morilles et queues de gambas décortiquées	31.-

La Viande provenance CH Boucherie Mérat Martigny

Burger Pulled pork maison, sauce BBQ, bun artisanal au sésame cole slaw, frites	24.-
Burger Boeuf Hérens "Italian Style" bun artisanal aux tomates, frites et salade (pesto, Fait Maison, tapenade de tomate séchées, provolone, oignons caramélisés, aubergine, rucola)	26.-
Burger Boeuf Hérens "Hot Spicy" bun artisanal au sésames, frites et salade (sauce piquante Buenos Aires, cornichons, tomates, gorgonzola, salade, oignons caramélisés)	26.-
Tartare de boeuf sauce du chef, toast, beurre, frites et salade	36.-
Tagliata de génisse 210 g. rucola et grana frites et légumes du moment	42.-
Entrecôte de génisse 210g. sauce cimichurri, frites et légumes du moment	42.-
Scaloppine de veau sauce au bolet tagliatelle au beurre	44.-

Demandez aussi nos suggestions du moment

Nos Pizzas au feu de bois

[Farine type 0 et 1 d'Italie, levito madre, longue fermentation, tomates pelati et mozzarella fior di latte Italiennes](#)

Margherita (sauce tomates, mozzarella fior di latte, origan, basilic, huile E.V.O)	16.50
Funghi Freschi (S.T., mozzarella fior di latte, champignons frais)	17.50
Prosciutto (tomates, mozzarella fior di latte, jambon)	18.50
Napoli (tomates, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, origan)	21.-
Prosciutto funghi (tomates, mozzarella fior di latte, jambon, champignons frais)	21.-
Tonno e cipolla rossa (tomates, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges)	21.-
Hawaii (tomates, mozzarella fior di latte, jambon, ananas frais)	21.-
Capricciosa (tomates, mozzarella fior di latte, jambon, oeuf, salami)	22.-
Siciliana (tomates, mozzarella fior di latte anchois, câpres, origan, olives)	22.-
Blanche neige (fior di latte, taleggio, gorgonzola, grana padano)	22.-
S. Marzano (tomates San Marzano DOP, mozz. di bufala DOP basilic, huile E.V.O.)	23.-
Calzone (pizza fermée tomates, mozzarella fior di latte, jambon, champignons)	23.50
Vegetariana (tomates, mozzarella f.d.l., légumes grillés)	24.-
4 Stagioni (tomates, mozzarella f.d.l., jambon, olives, champignons, artichauts)	24.50
Rustica (Tom. S.M. mozzarella fior di latte, poivrons frais, saucisse, oignons)	24.50
Rialto (Tom. S.M., fior di latte, saumon fumé, câpres, courgettes, oignons)	25.-
Fruits de mer (tomates San Marzano DOP, fruits de mer, huile E.V.O.)	25.-
Calabrese D.O.C. (tom. S.M., mozzarella f.d.l origan, N'Duja, salami piquant)	26.-
Octodure (tom.S.M., fior di latte, fromage de chèvre, miel, noix, rucola)	26.-
Giorgio (tom.S.M f.d.l. tom. fraîches, mascarpone, auberg., jamb. Cru italie)	28.-
Parma (tom. S.M., mozzarella f.d.l, jambon cru IT., copeaux de Grana Padano)	28.-
Regina (f.d.l., bufala, tom. Fraîches, basilic, huile e.v.o., jambon cru Italie)	28.-
Miss Italia (tom. fraîches, scamorza, f.d.l. Jambon cru, rucola, grana huile truffe)	28.-
Amore (tomS.M., f.d.l., mozz. bufala, tom. fraîche, carpaccio de bœuf, grana, rucola)	28.-
Nonna Cecilia (tomates, fiordilatte, cèpes, Jamb. cru IT, crème de truffe noire)	29.-

Demi-Mètre de pizza idéal x 3/4 pers. max. 4 arômes 59.-

Les Desserts

Frittelline à la Nutella	9.-
Cannoli siciliani	10.-
Tiramisù traditionnelle all'amaretto	11.-
Panna cotta aux fruits rouges	12.-
Crème brûlée à la vraie vanille Bourbon Madagascar, fleurs d'oranger	13.-

Les glaces artisanales Gelateria Margherita la boule 3.90
(Glaces : vanille, chocolat, caramel, café)
(Sorbets **sans produits laitiers** : fraise, citron, mangue)

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients présents dans nos plats, qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances, Votre restaurateur

