

# Antipasti

- Sélection de charcuterie  
Jambon cru, salami piquant, capocolo, mortadelle
- Bruschetta à la tomate (4) **VG**  
Pain maison, tomates, ail, basilic et origan
- Antipasti **VG**  
Aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, olives, ail
- Salade du chef **VG**  
Roquette, parmesan, sauce maison truffée
- Burrata **VG**  
Burrata, tomates cerises, roquette, crème de balsaque.
- Croquette di patate  
Croquette de pomme de terre, mortadelle, pesto de pistache, stracciatella

# Pates

- Tagliatelles au saumon \*  
Saumon fumé, crème, câpres
- Tagliatelles cacio e pepe **VG** \*  
Sauce au pecorino romano et poivre noir
- Tagliatelles à la truffe noire **VG** \*  
Crème de truffe noire, parmesan reggiano
- Spaghetti carbonara \*  
Guanciale, pecorino, jaune d'oeuf, poivre
- Spaghetti du chef \*  
Bolet, guanciale, crème, parmesan
- Gigli à la calabraise \*  
Sauce a l'nduja piquante, mascarpone
- Casarecce à la pistache **VG** \*  
Pesto de pistache, éclats de pistache
- Casarecce à la Genovese \*  
Mijoté de boeuf Suisse et oignons

\* Possible sans gluten

# Desserts

- Tiramisu maison
- Panna cotta fruits rouges
- Sorbetto con limoncello
- Affogato  
Expresso, glace vanille
- Boule de glace/sorbet  
Maitre artisan glacier, Glaces des Alpes :  
Vanille, Chocolat au lait, Pistache, Caramel salidou, Cappuccino,  
Clementine, Fraise/Menthe, Citron/basilic

# Pizzas

- 17.- Margherita **VG** 15.-  
Tomate, fior di latte, basilic, huile extra vierge
- 10.- Amalfi **VG** 21.-  
Fior di latte, stracciatella, tomates mi-séchées, zestes de citron, basilic
- 12.- Quattro stagioni 22.-  
Tomate, fior di latte, poivrons, champignons, jambon cuit, olives, artichauts, origan
- 6.- Rucola **VG** 22.-  
Crème de roquette, fior di latte, stracciatella, tomates mi-séchées, noisettes
- 12.- Ortolana **VG** 21.-  
Tomate, artichauts, poivrons, champignons, aubergines, courgettes, basilic
- Calzone du chef 25.-  
Tomate, fior di latte, jambon cuit, ricotta, basilic
- Carciofi **VG** 25.-  
Crème d'artichaut, fior di latte, stracciatella, artichauts, tomates mi-séchées, huile de truffe, basilic
- 26.- Prosciutto e funghi 20.-  
Tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, basilic
- 21.- Diavola 22.-  
Tomate, fior di latte, salami piquant, oignons, olive, origan
- 28.- Diavola 22.-  
Fior di latte, pesto de pistache, mortadelle, bufala, basilic, éclats de pistaches
- 22.- Diavola 26.-  
Fior di latte, pesto de pistache, mortadelle, bufala, basilic, éclats de pistaches
- 24.- Pugliese 26.-  
Pesto de basilic, fior di latte, jambon cru, ricotta, pignon de pin
- 23.- Parma 25.-  
Fior di latte, jambon cru, rucola, parmesan reggiano
- 23.- Napoli 21.-  
Tomate, fior di latte, anchois, câpres, olives, origan
- 26.- Tonnarella 23.-  
Tomate, fior di latte, thon, oignons, olives, origan
- Capocollo 22.-  
Fior di latte, chèvre, coppa, miel et noix
- Comtessa **VG** 23.-  
Tomate, tomate cerise, bufala, crème de balsamique, basilic
- Quattro Formaggi **VG** 22.-  
Tomate, fior di latte, gorgonzola, mascarpone, grana padano
- 10.- Quattro Formaggi 22.-  
Tomate, fior di latte, gorgonzola, mascarpone, grana padano
- 10.- Pizza ou plat de pâtes enfant 12.-  
Pizza margherita ou prosciutto / Gigli sauce tomate et parmesan
- 9.- Pizza ou plat de pâtes enfant 12.-  
Pizza margherita ou prosciutto / Gigli sauce tomate et parmesan
- 8.- Pizza ou plat de pâtes enfant 12.-  
Pizza margherita ou prosciutto / Gigli sauce tomate et parmesan
- 4.- Supplément légumes 2.-  
Supplément viandes et fromages 4.-