

L'incanto

Tous nos prix sont en CHF et incluent le service et la TVA de 8.1%.



sans gluten



sans lactose



vegan



végétarien



pescetarien









Vin conseillé



Boisson conseillé

Antipasti

-  **L'INSALATIERA DI PRIMIZIE ESTIVE** 9
Bol de salade mêlée, mélange de mesclun et pousses de saison, tomates Datterino, vinaigrette au balsamique
-  **SCHIACCIATA TOSCANA** 11
Schiacciata toscana croustillant maison avec sel, romarin et huile d'olive
-  **SCARPETTA DI PUCCIA PUGLIESE** 16
Puccia artisanale des Pouilles, servi avec une crème d'aubergine fatta a casa et d'un filet d'huile d'olive
-  **BURRATA "CAPRESE" CRÉMEUSE** 19
Burrata crémeuse au cœur fondant, servie avec salade de tomates fraîches, basilic, huile d'olive extra vierge
-  **INVOLTINI DI MELANZANE** 21
Roulés d'aubergines frits avec mozzarella servi sur un coulis de sauce tomate et basilic
-  **FRITTURA DEL MEDITERRANEO** 24
Gambas, calamars et juliennes de courgette frit, légers et croustillants, servis avec une sauce fraîche aioli
- ANTIPASTO DELL'INCANTO** (Pour 2 personnes) 26
Jambon cru di Parma, bresaola, ventricina piquante, mortadella parmigiano reggiano, schiacciata, artichaux, olives Taggiasche
par personne



sans gluten



sans lactose



vegan



végétarien



pescetarien








Vin conseillé



Boisson conseillé

Primi Piatti (Sans gluten sur demande)

-  **PACCHERI ALLA "NORMA"** 28
Paccheri fraîches aux aubergines mijotées, sauce tomate et ricotta salée
- BUCATINI AL GUANCIALE E PISTACHIO** 29
Pâtes fraîches maison, guanciale croustillant, pistache et pecorino dans une sauce crémeuse
-  **CALAMARATA ALLE VONGOLE VERACI** 34
 *Pâtes fraîches maison, vongoles veraci, un po di salsina di pomodoro et colature d'anchois*
- PAPARDELLE RICCE AL TARTUFO** 30/36
 *Pâtes longues fraîches enrobées d'une sauce parfumée à la truffe noire, champignons de Paris et lamelles de truffe noir*
avec truffe
- RÔTOLO DI BRASATO** 32
Rouleau de pâte fraîche farcies au bœuf braisé, nappées d'une crème onctueuse au parmesan et sauge
-  **RISOTTO ROSSO AL BARBABIETOLA E TALEGGIO** 29
Risotto crémeux au riz sélectionné, colorée à la betterave et colis de creme taleggio



sans gluten



sans lactose



vegan

végétarien



pescetarien



Vin conseillé



Boisson conseillé

Secondi Piatti

Pesce

MOSCARDINI ALLA LUCIANA



Petits poulpes mijotés lentement en sauce tomate selon la tradition napolitaine avec des olive noirs et câpres (légèrement pimentée)

32

BRANZINO AL FORNO



Filet de bar rôti délicatement, accompagné de pommes de terres et ragoût de tomates à la ligurienne

42

Carne

BATTUTA DI MANZO CON MIDOLLO OSSEO

Tartare de bœuf coupé au couteau, présentée sur l'os à moelle rôtie, accompagné avec salade et pain/focaccia toastee

28/38

TAGLIATA DI MANZO

Bœuf grillé et tranché, tendre et savoureux, parfumée au romarin, roquette et du vieux vinaigre balsamique avec des pommes de terre au four

44

COSTATA ALLA BRACE (Pour 2 personnes)

L'emblématique côte de bœuf grillée à la perfection, parfumée au romarin, servie avec sa caponata et ses pommes de terre

59

par
personne



sans gluten



sans lactose



vegan



végétarien



pescetarien






Vin conseillé



Boisson conseillé





Pizze Artigianale (Sans gluten sur demande)

Pizze Rosse

-  **MARGAREEETIII ...** 18
Salsina di pomodoro, mozzarella fior di latte fondante et basilic frais, huile de olive
-  **ORTO FANTASIA** 22
Salsina di pomodoro aux légumes grillés de saison, relevée d'herbes aromatiques
- BOSCO FELICE** 24
Salsina di pomodoro, mozzarella fior di latte, jambon cuit et fricasse de champignons de paris, basilic
- ROSSO D'INCANTO** 26
Salsina di pomodoro, burrata cremeuse, ventricina piquante et basilico
-  **BELLEZZA** 27
Salsina di pomodoro, mozzarella fior di latte, roquette fraîche, écailles de parmesan affiné et vieux vinaigre balsamique pour un équilibre parfait
- FIAMMA GOLOSA** 28
Salsina di pomodoro, mozzarella fior di latte, ventricina piquante, gorgonzola fondant, peperoncini et miel
- CALZONE... MA CROCCANTE!!** 29
Parmigiano Reggiano, crudo prosciutto di parma, mozzarella di bufala, roquette, tomates datterino

Pizze Artigianale (Sans gluten sur demande)

Pizze Bianche

-  **MELFINA MIA** 25
Pizza bianca con mozzarella fior di latte, burrata cremeuse, zestes de citron, basilic
-  **COLORI DI PUGLIA** 28
Mozzarella fior di latte, Tomates datterino jaunes et rouge, burrata cremeuse e pesto di basilico
-  **SIMFONIA DEI FROMAGGI** 26
Pizza au fond blanche avec une mélange de fromages italiens fondants, riche et savoureux (gorgonzola, taleggio, parmigiano, pecorino)
-  **TARTUFIORE** 35
Crème parfumée à la truffe, burrata cremeuse, fricassé de champignons de paris, noisettes & truffe noir frais

Per i bambini

-  **PIZZA CONIGLIO** 14
Pizza margarita en forme de un petit lapin avec les grands oreilles
-  **MACCHERONI AL POMODORO & PARMIGIANO** 13
Pâtes fraîches a la sauce tomate au basilic, Parmigiano Reggiano
-  **MACCHERONI AL BURRO & PARMIGIANO** 13
Pâtes fraîches au beurre, Parmigiano Reggiano et basilic
- CALZONE CON CREMA DI NOCCIOLA & CACAO** 16
Calzone fourrée avec une délicieuse pâte à tartiner maison
- VARIETÀ DI GELATI E SORBETTI** 5
Variete de glaces et sorbets par
boule

Dolci

TIRA MI SÙ AMORE MIO

Tiramisu crémeux à la pistache, délicat et gourmand

12

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

Cheesecake maison à la texture fondante, accompagné d'un coulis de fruits rouges

12

BABÀ CON CREMA ALL'ARANCIA

Baba à l rhum et crema fatta a casa con arancia

12

SGROPPINO AL LIMONE E PROSECCO

 *Style cocktail glacé au citron et prosecco, frais et rafraîchissant*


12

AFFOGATO AL CAFFE

Comme à Napoli... Glace à la vanille et caffè espresso

9

VARIETÀ DI GELATI E SORBETTI

 *Variété de glaces et sorbets
(chocolat, vanille, mocca, pistache, caramel beurre salée, baccio, noisette, citron, fraise)*

5
par
boule