

# 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

# 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

# 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

# Secondi Piatti

## Pesce

-  **MOSCARDINI ALLA LUCIANA** 32  
*Petits poulpes mijotés lentement en sauce tomate selon la tradition napolitaine avec des olive noirs et câpres (légèrement pimentée)*
-  **BRANZINO AL FORNO** 42  
*Filet de bar rôti délicatement, accompagné de pommes de terres et ragoût de tomates à la ligurienne*

## Carne

- BATTUTA DI MANZO CON MIDOLLO OSSEO** 28/38  
*Tartare de bœuf coupé au couteau, présentée sur l'os à moelle rôtie, accompagné avec salade et pain/focaccia toastee*
- TAGLIATA DI MANZO** 44  
*Bœuf grillé et tranché, tendre et savoureux, parfumée au romarin, roquette et du vieux vinaigre balsamique avec des pommes de terre au four*
- COSTATA ALLA BRACE** (Pour 2 personnes) 59  
*L'emblématique côte de bœuf grillée à la perfection, parfumée au romarin, servie avec sa caponata et ses pommes de terre*  
par personne



sans gluten



sans lactose



vegan






végétarien



pescetarien

# 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*



sans gluten



sans lactose



vegan







végétarien



pescetarien

# 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



sans gluten



sans lactose



vegan



végétarien



pescetarien

# 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 CAFFÈ

*Comme à Napoli... Glace à la vanille et café espresso*

9

## VARIETÀ DI GELATI E SORBETTI

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

5  
par  
boule



sans gluten



sans lactose



vegan



végétarien



pescetarien