



SALADES ET ENTRÉES

Salade verte	6.-
Salade gourmande Ciao bella Rosace d'avocat, pickles de légumes, œuf mollet, graines de courge, vinaigrette balsamique	25.-
Salade gourmande crevettes Rosace d'avocat, pickles de légumes, crevettes, sésame	31.-
Gaspacho de concombre Tuile de pain, pickles de concombre, ail, amandes, mascarpone	19.-
Burrata tomates Pesto de basilic, tomates de saison	21.-
Burrata betterave framboise Gel framboise, betteraves confites, vinaigre framboise	23.-
Œuf parfait légumes de saison confits au miel Crumble parmesan, émulsion, poivron	19.-
Ceviche de maquereau façon tonnato Sauce tonnato, câpres	19.-
Tartare de bœuf à l'italienne Tartare de bœuf préparé avec basilic, câpres, oignon frais, citron et grana padano En entrée 90g En plat 180g	Entrée/Plat 19.-/34.-
La Planche de charcuterie et fromages affinés suisse et italien	Entrée/Plat 19.-/26.-

« Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. »

Tous nos plats s'entendent avec TVA 8,1% comprise

PÂTES ET RISOTTOS

Penne à l'arabiata Sauce tomate, olives, piment, basilic	26.-
Linguine à la truffe Crème de truffe, truffe d'été en copeaux (env.3g)	39.-
Linguine ou Gnocchis bolognaise Viande hachée, sauce tomate, grana padano	29.-
Linguine ou Gnocchis à la carbonara	29.-
Raviole maison Ciao Bella Jus de viande corsé, farce de bœuf braisé, ricotta, oignons frits	37.-
Le risotto à la truffe d'été (env. 3 g de truffe fraîche)	39.-

LE COIN DES ENFANTS

Tous nos menus enfants sont accompagnés d'un sirop et d'une boule de glace

14.-

Nuggets de poulet
Servi avec frites ou pâtes

Pizza jambon

Pizza margarite

Pâte bolognaise

VIANDES ET POISSONS

Les Ribs de veau Laqué, purée de pomme de terre, jus de veau	36.-
Le cordon bleu maison Scamorza, bresaola, servi avec frites	41.-
Le filet de bœuf à la sicilienne Sauce vierge, tomates confites, aubergines, olives	43.-
Le filet de poulet à la puttanesca Sauce tomate, olives, anchois, pommes de terre grenaille	34.-
La tagliata d'entrecôte fumée (plat signature) Servi avec frites	41.-
Le poulpe à la méditerranéenne Croutons, pommes de terre grenaille, sauce rouille	39.-
Le maquereau façon escabèche Maquereau flambé, juste cuit, sauce aigre douce, servi avec légumes de saison	37.-
Les gambas XL en persillade Crème de persil, ail, gel citron, servi avec frites	43.-

ARDOISE

Entrecôte de bœuf	44.-
Filet de bœuf	47.-
Sauces au choix (sauce rouille, jus de viande ou moutarde miel) Servi avec frites et légumes	

DESSERTS

L'abricot Abricot rôti au miel, romarin et yaourt	11.-
Le mille-feuille Vanille fraise, mascarpone	14.-
Le fondant Chocolat, glace carambar	14.-
Le tiramisu Classique	11.-
La fraise rhubarbe champagne Soupe de fraises, rhubarbe pochée, huile d'olive, shot de champagne	16.-

PIZZAS

Focaccia	10.-	Prosciutto crudo	26.-
Huile d'olive, sel, romarin		Sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson), jambon cru	
Margherita	15.-	Quattro fromaggi	24.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, origan		Sauce tomate, grana padano, mozzarella fior di latte, gorgonzola D.O.P., mozzarella di bufala	
Funghi	18.-	Quattro stagioni	24.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, câpres		Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, poivrons, artichauts (après cuisson), jambon blanc	
Tonno	26.-	Capriciosa	23.-
Sauce tomates, mozzarella fior di latte, thon, oignons, olives		Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, olives, œuf (après cuisson), jambon blanc	
Prosciutto	24.-	Calzone ciao bella	24.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson), jambon blanc		Mozzarella di bufala D.O.P., sopressa calabrese, gorgonzola D.O.P.	
Napoletana	21.-	Saumon	26.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte anchois, fleurs de câpres, olives		Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignon (après cuisson), saumon fumé, fleurs de câpres	
Miss italia	29.-	La pizza du Pizzaiolo	28.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, (après cuisson) jambon cru, roquette, copeaux de grana padano, tomates cerises		Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tranches de bœuf, oignons, olives, œuf	
Sopressa calabrese	26.-	Ciao bella	29.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, (après cuisson) sopressa piccante		Pesto basilic pistache, mozzarella fior di latte, (après cuisson) roquette, mozzarella di bufala D.O.P, mortadella	
Parmigiana	23.-	Tricolore	23.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, oignons rouges (après cuisson), jambon blanc		Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala D.O.P, tomates cerises, roquette, copeaux de grana padano	
Pollo	22.-	Primavera	23.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, blanc de poulet		Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates fraîche, oignon, basilic	
Margherita di bufala	22.-	Pizza truffe	31.-
Sauce tomate, mozzarella di bufala D.O.P, basilic		Crème de truffe, mozzarella fior di latte, truffe d'été	
Bresaola	29.-	Pizza d'été	29.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte (après cuisson), roquette, burrata, bresaola, tomates cerises		Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata, tomates séché, poivron, huile d'olive (après cuisson)	
Végétarianna	24.-		
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons, artichauts, aubergines, poivrons, champignons, courgettes, olives			

BOISSON

Boissons à prix modéré

Sirop		2.90
Limonade	20 cl.	2.80
Lait Froid	3dl.	2.90

Caféterie

Café, Espresso, Ristretto		3.40
Renversé		4.50
Latte Macchiato		4.90
Cappuccino		4.90
Café viennois		4.90
Thés & Infusions		3.60
Chocolat viennois		4.90
Thé au rhum	2 cl. 37,5% vol.	6.90

Minérales

Henniez bleu	50 cl.	5.-
Henniez bleu	1 l.	9.-
San pellegrino	50 cl.	5.-
San pellegrino	1 l.	9.-
Coca-Cola	33 cl.	5.-
Coca-cola zéro	33 cl.	5.-
Ice Tea	33 cl.	5.-
Fanta	33 cl.	5.-
Sprite	33 cl.	5.-
Jus de pomme	33 cl.	5.-
Jus de fruits & nectars Granini	20 cl.	5.-
(Orange, pêche, abricot, tomate, multifruits)		
Red bull	33 cl.	5.-
Red bull zéro	33 cl.	5.-
Schweppes bitter lemon	25 cl.	5.-
Schweppes Tonic	25 cl.	5.-
Bitter rouge	10 cl.	4.50

Bières à la Pression

Galopin	2 dl.	3.80
Pression	3 dl.	4.50
Canette	5 dl.	6.-
Pression blanche	3 dl.	5.50
Canette blanche	5 dl.	7.60

Bières en bouteille

Heineken 5% vol.	25 cl.	7.-
Desperados 5,9% vol.	33 cl.	7.-
Heineken sans alcool	33 cl.	7.-

Apéritifs

	<u>4 cl.</u>
Martini Bianco 15% vol.	7.-
Martini Rosso 15% vol.	7.-
Bitter Campari 15% vol.	8.-
Amaro 30% vol.	6.-
Pastis 45% vol.	7.50
Ricard 45% vol.	7.50
Porto Rouge 19% vol.	6.-
Kir royal	12.-
Kir 15% vol.	7.-
Suze 20%vol.	6.-

Eaux de vie

	<u>4 cl.</u>
Grappa blanche 40% vol.	9.-
Grappa jaune 40% vol.	9.-
Prune	7.-
Williamine 43% vol.	9.-
Abricotine 37,5% vol.	9.-

Liqueurs

	<u>4 cl.</u>
Limoncello 32% vol.	9.-
Baileys 17% vol.	8.-
Malibu 21% vol.	7.-
Amaretto 28% vol.	7.-
Montenegro	7.-
Get 27	9.-
Get 31	9.-

Spiritueux

	<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
Rhum 37.5% vol.		9.-
Vodka Smirnoff		9.-
Vodka Absolut		12.-
Vodka Belvedere		13.-
Gin Hendrick's		13.-
Gin Gordon's		11.-
Grand Marnier 40% vol.		9.-
Calvados 40% vol.		10.-
Tequila 38% vol.		9.-
Sambuca		7.-

Cognacs

	<u>4 cl.</u>
Rémy Martin 40% vol	12.-
Cognac 1947 – Très Vieux Cognac	25.-

Whiskies

4 cl.

Chivas Regal 40%
Jack Daniels
J & B 40% vol.
Ballantines 40% vol.
J.Walker red 40% vol.

14.-
12.-
10.-
10.-
10.-

Long drinks

Pour les accompagnements, veuillez-vous référer à la liste des minérales.

Nos Spritz

Aperol Spritz

12.-

Apérol 11% vol., Prosecco 11% vol., eau gazeuse, orange, citron, glaçons

Sorrento Spritz

13.-

Prosecco 11% vol., Limoncello 22% vol., eau gazeuse, citron vert, citron jaune, glaçons

Hugo

14.-

Prosecco 11% vol., sirop de fleurs de sureau, citron vert, menthe fraîche, glaçons

Cocktail maison

14.-

Mojito

12.-

Virgin Mojito

9.-

VINS ET CHAMPAGNES

Tête à tête Genève

	1 dl. 50 cl.
Chasselas de Genève Domaine Les Perrières	6.- 25.-
Chardonnay de Genève Domaine Les Perrières	7.- 30.-
Rosé de Gamay de Genève Domaine Les Perrières	6.- 25.-
Œil de Perdrix de Genève Domaine de Chouilly	7.- 30.-
Gamay de Genève Domaine Les Perrières	6.- 25.-
Pinot noir de Genève Domaine Les Perrières	7.- 30.-

Italie

Blancs

	1 dl. 75 cl.
Marmorelle Bianco Luigi Rubino IGT Puglia	8.- 39.-
« Verdeca, Chardonnay »	
Pinot Grigio Grivo DOC Volpe pasini IGT Friuli	45.-
« Pinot gris »	
Grattamacco Bianco Bolgheri DOC Toscane BIO	85.-
« Vermentino »	

Rosés

Grottolo Rosato IGT Collemassari Toscane BIO	8.- 39.-
« Sangiovese, Cilieggiolo, Montepulciano »	

Rouges

Riparosso Montepulciano DOC Illuminati Abruzzo	7.- 39.-
« Montepulciano »	
Punta Aquila Primitivo del salento IGT Luigi Rubino Puglia	42.-
« Primitivo »	
Plumbago Nero d'Avola PAneta Sicile	42.-
« Nero d'avola »	
Chianti Classico DOCG Fattoria Le corti Toscane BIO	49.-
« Sangiovese »	
Collemassari Reserva Castello di Collemassari Toscane BIO	52.-
« Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet sauvignon »	
Barbera d'Asti DOCG Le Rochette Tenuta Olim Bauda Piemont	54.-
« Barbera »	
Bolgheri Rosso DOC di Grattamacco Toscane BIO	62.-
« Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Sangiovese »	
Amarone Valpolicella Classico DOC Venturini Veneto	82.-
« Corvina veronese, Rondinella, Molinara »	
Bruello di Montalcino Camigliano DOC Toscane	82.-
« Sangiovese »	
Barolo Cru Bussia DOCG Pecchenino Piemont	125.-
« Nebbiolo »	
Grattamacco Bolgheri DOC Podere Grattamacco BIO	165.-
« Cabernet sauvignon, Carbernet franc, Sangiovese »	

Tignanello IGT Antinori Toscane	250.-
« Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc »	
Sassicaia Bolgheri DOC Incisa della Rochetta Toscane	390.-
« Cabernet sauvignon, Cabernet franc »	

France

Côtes-de-Provence

La vie en rose Château Roubine BIO	8.- 45.-
« Cinsault, Tiburen »	
R Les vins de TARADEL	85.-
« Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren »	
Château de selle Cœur de Grain Domaine Ott	89.-
« Cinsault, Grenache, Syrah »	

Côtes-du-Rhône

Croze-Hermitage Domaine Combier BIO	62.-
« Syrah »	
Saint-Joseph J.Boutin	65.-
« Syrah »	
Vieilles vignes AOC Grignan-les-adhémar	67.-
« Grenache, Syrah »	
Côte-Rôtie AOC Bonneveaux J.Boutin	145.-
« Syrah »	

Rouges Bourgognes

Hautes-Côtes-de-Beaune Clos de la Perrière Alexandre Parigot	62.-
« Pinot-noir »	
Savigny-les-Beaunes 1 ^{er} Cru Les Vergelesses Maratrey-Dubreuil	75.-
« Pinot-noir »	
Gevrey-Chambertin Domaine Francois Feuillet (David Duband)	145.-
« Pinot-noir »	
Nuit-Saint-Georges 1 ^{er} cru aux Threy Domaine F. Feuillet	175.-
« Pinot-noir »	

Bordeaux

Château de Braude Haut Medoc Cru Bourgeois 2018	62.-
« Cabernet sauvignon, Merlot »	
Château Clos de la Cure Saint-Emilion Grand Cru 2019	78.-
« Cabernet franc, Merlot »	
Sirène de Giscours 2 ^e Vin de Giscours Margot 2015	115.-
« Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot »	
Les Pagodes de Cos 2 ^e Vin Château Estaunel Saint Estèphe 2011	160.-
« Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot »	
Château Leoville Barton 2 ^e Grand Cru Classé Saint-Julien 2006	210.-
« Cabernet sauvignon, Merlot »	
Château Montrose 2 ^e Grand Cru Classé Saint Estèphe 2005	420.-
« Cabernet sauvignon Cabernet franc, Merlot »	

Genève

Chardonnay de Genève Domaine des abeilles d'or	7.- 41.-
« Chardonnay »	
Sauvignon blanc	7.- 52.-
Gamaret de Peissy Martine Roset	7.- 38.-
« Gamaret »	
Pinot-Noir de Genève Barrique Vieux Clocher Domaine des Bossons	46.-
« Pinot-noir »	
Le Baron Rouge Gamay de Peissy 1 ^{er} Cru Vieille Vignes BIO	48.-
« Gamay »	
Pinot-Noir Domaine des abeilles d'or	52.-
« Pinot-noir »	
Gamaret de Genève La Clémence Cave de Genève	52.-
« Gamaret »	
Garanoir de Peissy Domaine Grand Cour Jean-Pierre Pellegrin	62.-
« Garanoir »	
Ampro Gamaret/Garanoir de Peissy Domaine Trois Etoiles BIO	65.-
« Gamaret, Garanoir »	
Grand Cour Rouge Domaine Grand Cour Jean-Pierre Pellegrin	115.-
« Cabernet, Cabernet franc »	
M2	87.-
« Merlot x Malbec »	
Douce noire, Assemblage	78.-
« Granoir, Pinot noir, Gamaret, Cabernet, Merlot »	

Champagnes et Prosecco

Champagne Moët et Chandon impérial Brut	16.- 190.-
Champagne Laurent Perrier Brut	16.- 210.-
Prosecco	12.- 69.-



Tél. : 022 777 77 40