

Dolci

| | |
|--|------------|
| TIRAMISU ALL'ITALIANA | 10 |
| Crème mascarpone, café, biscuit | |
| TARTE AU CITRON | 9 |
| Compotée de citron confit | |
| PASTIERA NAPOLETANA | 9 |
| Gâteau d'origine Napolitaine à la Ricotta | |
| PIZZA CHOCOLAT | 12 |
| Nutella, noisettes caramélisées | |
| SUNDAE ITALIANO | 9 |
| Glace vanille crémeuse, noisettes caramélisées, sauce chocolat | |
| GELATO VERDE E OLIO D'OLIVA | 12 |
| Glace pistache crémeuse, huile d'olive extra vierge de Sicile | |
| GELATI DELLA CASA | la boule 5 |
| Nos fameuses glaces et sorbets préparés sur place | |

Le Cheval Blanc
- LA PIZZERIA -

Prix en CHF - TVA (8.1%) comprise.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel
qui vous renseignera volontiers.

Provenance de nos pâtes : Antico Pastificio Rosetano Verrigni – Abruzzo

Provenance de notre riz : Azienda Agricola Zaccaria – Riso di Baraggia DOP – Piemonte

Origine des poissons : Thon : Vietnam – Ile Maurice / Bar : Grèce, Espagne / Turbot : Espagne / Sériole : Danemark, Japon

Origine des viandes : Bœuf, Suisse / Veau, Suisse / Volaille, France

Pays de production du pain : France

Antipasti

| | |
|--|---------------------|
| INSALATA CAPRESE (V) Salade de tomates 'datterino', mozzarelline de bufflonne, basilic | Petit 22 / grand 30 |
| CARCIOFI CRUDI, PANE GUTTIAU, PARMIGIANO REGGIANO (V) Artichauts crus en copeaux, tuile de pain Sarde, sauce verte, parmesan <i>Bottarga di Muggine à la place du parmesan + CHF 4</i> | 32 |
| CRUDO DI TONNO, PISTACCHIO DI BRONTE E DATTERINO Tartare de thon, pistache DOP, coulis de tomates 'datterino' | Petit 28 / grand 38 |
| VITELLO TONNATO Fines tranches de filet mignon de veau poché lentement, sauce onctueuse au thon, céleri branche, feuilles de câpres | Entrée 38 / Plat 52 |
| CARPACCIO DI POMODORI (V) Tomates 'cœur de bœuf', feuilles de saison, copeaux de carottes, graines de tournesol, fleur de fenouil sauvage, basilic, vinaigrette framboise | 26 |
| CARPACCIO DI MANZO Fines tranches de filet de bœuf assaisonnées à l'huile d'olive vierge extra de Sicile, roquette, copeaux de parmesan, tomates | Entrée 30 / Plat 48 |
| PROSCIUTTO TOSCANO E GNOCCO FRITTO Jambon cru artisanal du 'Chianti' par la maison 'Macelleria Falorni', servi avec des petits pains soufflés maisons | 36 |

Pasta

| | |
|--|---------------------|
| RIGATONI AL PESTO Petites pâtes en formes de tubes, généreusement enrobées d'une sauce au basilic frais, Parmesan et pignons | 22 |
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghettis généreusement nappés de sauce onctueuse au Pecorino Romano, guanciale croustillant | 28 |
| PACCHERI AL POMODORO (V) Les fameuses pâtes en tubes, nappées d'une sauce tomate montée au Parmesan affiné 30 mois | 28 |
| PANZEROTTI 'CARUGATI' (V) Crêpes fines farcies à la ricotta et aux épinards, gratinées au four | 36 |
| MALTAGLIATI 'SIGNATURE' Pâtes 'mal taillées' maison, 'ragù' de veau, fondue de Parmesan, jus de veau | Entrée 30 / Plat 38 |

Bambini

| | |
|--|----|
| PIZZA MARGHERITA, PIZZA JAMBON, ou FOCACCIA ROUGE | 12 |
| PASTA BAMBINO (Tomate, Pesto ou au Beurre) | 12 |

PANUOZZO Sandwich

Pâte à pizza généreusement garnie de jambon cuit,
champignons, roquette, mozzarella et provola,
accompagnée d'une salade de roquette & tomates

24

Secondi Piatti

| | |
|---|----|
| BRANZINO IN GUAZZETTO Pavé de bar Méditerranéen, haricots verts, mange-tout, sauce petits pois et verveine | 54 |
| SCALOPPINA ALLA MILANESE Escalope de dinde panée à la Milanaise, salade de roquette et parmesan | 36 |
| PLAT DU JOUR A l'ardoise. Uniquement du mardi au vendredi, le midi | 24 |

PIZZE

| | |
|--|----|
| FOCACCIA AL ROSMARINO Romarin frais, huile d'olive extra vierge, sel marin | 9 |
| Pizza Pomodoro (base tomate) | 17 |
| MARGHERITA (V) Mozzarella fior di latte, basilic | 28 |
| 4 FORMAGGI (V) Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta | 22 |
| NAPOLETANA Mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, olives taggiasches | 28 |
| PARMA Mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, parmesan | 28 |
| CALZONE Mozzarella fior di latte, provola fumée, jambon cuit, aubergine, origan | 22 |
| TONNO E CIPOLLA Mozzarella fior di latte, thon à l'huile, oignons blancs, origan | 20 |
| LEGGERA (V) Courgettes grillées, artichauts, tomates datterino, parmesan, roquette | 24 |
| DIAVOLA Mozzarella fior di latte, salami piquant, origan | 25 |
| DONATELLA (V) Sauce tomate, mozzarella fior di latte, provola fumée, aubergine, basilic | 22 |
| PROSCIUTTO Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit | 22 |

Pizze Bianca (base blanche)

| | |
|--|----|
| CARCIOFARA (V) Mozzarella fior di latte, artichauts marinés, basilic | 28 |
| CARBONARA Crème de Pecorino Romano, Stracciata di Bufala, guanciale, œuf, poivre noir | 26 |
| GOLOSA Stracciata di Bufala, courgettes, mortadelle, pistaches de Bronte | 28 |