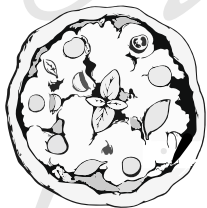


PIZZA MAISON



Avec sauce tomate

- MARINARA 16.00
sauce tomate, huile olive, ail, anchois, origan
- MARGHERITA 16.00
sauce tomate, mozzarella, basilic
- PARMA 23.00
sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, basilic
- PIQUANTINA 22.00
sauce tomate, mozzarella, salami piquant et aubergines grillées,
- CAPRICCIOSA 23.50
sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon, oeuf, basilic
- TONNO 21.50
sauce tomate, mozzarella, thon, olive, oignon
- VEGETARIENNE 24.00
sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, olive, tomates séchées, basilic
- GORGONZOLA 24.50
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, noix, basilic

Sans sauce tomate

- FOCACCIA 12.00
huile d'olive, parmesan, origan
- MORTADELLA 25.00
mozzarella, crème de pistache, tomates cerises, burratina, granella de pistache
- 4 FROMAGES 22.50
mozzarella, scamorza, pecorino, parmesan huile de basilic
- TARTUFATA 28.50
mozzarella, crème de tartufata, speak, buffalo, basilic
- BRESAOLA 27.00
mozzarella,bresaola, tomates cerise, rucola, parmesan, huile au citron.
- CALZONE 23.00
mozzarella, salami, ricotta, basilic
- CARBONARA 25.50
mozzarella, Guanciale, crème d'oeuf, pecorino, poivre

Demander les idées du jour

BOISSONS

Boissons chaudes

- Café, thé 3.80
- Latte macchiato 5.80
- Renversé 4.40
- Capuccino 4.80
- Chocolat chaud 4.80
- Café frappé Spécial froid 6.50



Minérales

- Eau plate 50 cl 4.90
- Eau gazeuse 50 cl 4.90
- Eau gazeuse maison 50 cl 3.90
- Coca-Cola 40 cl 4.90
- Coca zéro 40 cl 4.90
- Jus de pomme 33 cl 4.90
- Chinotto naturel 33 cl 5.00
- Gazosa naturel 33 cl 5.00
- Aranciata amara 33 cl 4.50
- THE pêche 33 cl 4.50
- THE Citron 33 cl 4.50
- Bitter rouge 9 cl 5.00
- Grodino 9 cl 5.00
- Jus de fruit 20 cl 4.50
- Maté 40 cl 6.00
- GO Ginger 50 cl 6.00

Bières

- Pression 25 cl 4.90
- 50 cl 9.00
- Bières bouteilles
- Special 33 cl 7.90
- Moretti 33 cl 6.00
- Ignusa 33 cl 7.00
- Nastro Azzuro 33 cl 6.00

Spiritueux

- Grappa 2 cl 5.00
- Grappa special 2 cl 9.00
- Amaretto 4 cl 6.00
- Limoncello 2 cl 5.00
- Arancello 2 cl 6.00
- Amaro 4 cl 6.00
- Sambuca 4 cl 6.00

Boissons easy

- Sirop 30 cl 3.00
- Lait froid 30 cl 3.50
- Eau plate 30 cl 3.50

Vins speciaux demandez au somolier les exceptions

	du jour	Selection somolier
Vins rouges	6.-	8.-
Vins blancs	6.-	8.-
Vin rosé	6.-	8.-
Prosecco		7.-
Moscato d'Asti		7.-
Spritz		12.-
Hugo		13.-

„Cher client, Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Votre hôte“



Bienvenue chez
Tavolone!
Laissez-vous
emporter par les
saveurs italiennes.

PLATEAUX et ANTIPASTI

	petit	grand
● Plateau Charcuterie	17.50	28.50
● Plateau Fromage	16.00	26.50
● Plateau Mixte (fromage, charcuterie)	17.00	27.50
● Plateau Végétarien tomates séchées, artichauts, aubergines, courgettes	16.50	28.00
○ Plateau Géant 8 pers. (20min) Légumes grillés, pizzette, charcuteries, fromages, bruschette tomate et truffées, mini sandwiches, brochettes tomates mozzarella	69.00	
		
● Petite Burrata burrata, rucola, tomates cerise, huile d'olive, crème balsamique	14.50	
● Grande Burrata burrata, rucola, tomates cerise, huile d'olive, crème balsamique	22.50	
● Bruschette Truffées pains grillés, tapenade de truffe, copeaux de Grana Padano, huile d'olive, rucola	4 pièces 16.00	8 pièces 27.00
● Bruschette pizzaiola pains grillés agrémentée de tomates, huile d'olive, origan, basilic, ail	4 pièces 13.50	8 pièces 21.50
○ Fiore di Pizzettine 6 pièces		
Tomate mozzarella	19.00	
Mozzarella, pesto	21.50	
Mozzarella, Thon, oignon, câpre	22.50	
Mozzarella, N'Duja, aubergines	23.50	
○ Arancino + petite salade boule de riz panée et frite farcie au boeuf ou épinards	15.50	

PANUOZZO

● Il Porchetta Panuozzo, porchetta (cochon grillé), sauce tartare, tomates, rucola	16.50
● Il italo mericano Panuozzo, pastrami (viande de boeuf), mixte de légumes grillés, burrata, tomates, rucola	17.50
● Il Pollo Panuozzo, poulet grillés, mayonnaise, oeuf dur, tomates, rucola	16.00
● Il Salmone Panuozzo, saumon fumé, oignons doux, câpres, tomates, rucola	16.00

SALADES

● Piccolina (petite) salade mesclun, tomates fraîches, sauce vinaigrette, sel poivre, crème balsamique	7.50
● Végétarienne mesclun, courgettes, aubergines, tomates séchées, artichauts, tomates fraîches, mozzarella di buffala, herbes, sauce vinaigrette, crème balsamique	17.50
● Rucola tomate Grana Padano salade de rucola, tomates séchées, tomates fraîches, origan, sauce vinaigrette, crème balsamique	16.50
● La Magic mesclun, mélange végétarien, tomates fraîches, bresaola, mozzarella di buffala, sauce vinaigrette, crème balsamique	18.50
● La Bella rucola, burrata, petites tomates, tomates séchées, Grana Padano, huiles d'olive, origan, crème balsamique	19.50
● La Caprese sur un lit de rucola, tomates et mozzarella di buffala, feuille de basilic, huiles d'olive, origan, crème balsamique	19.50
● La Chèvre sur un lit de mesclun, pain grillé et fromages de chèvre, miel, tomates et mélange de légumes grillés, huile d'olive, origan, crème balsamique	21.00
● La Tentacule Calamar sur un lit de salade et rucola, mélange végétarien, pomme de terre, tomates fraîches, poulpe à l'italienne	24.00
● La Poulet sur un lit de salade et rucola, poulet, avocat, yogourt, tomates fraîches	21.50
● La Salmone sur un lit de salade et rucola, saumon, avocat, yogourt, tomates fraîches	21.50
● La Tonno sur un lit de salade et rucola, thon, oeuf, oignons confits, cornichons , tomates fraîches, persil	19.50

SUGGESTIONS

● Risotto du mois (25 min)	27.00
● Tagliata de filet de boeuf 200gr légumes, rucola, copeaux de Grana	39.00
● Tentacule de Poulpe Tentacule de Poulpe grillé, sur un lit de purée de pomme de terre froide et salade	37.00
● Carpaccio de thon fumé huile olive citronnée, mozzarella, petites tomates, rucola	1/2 portion 16.00 25.00
● Carpaccio de Bresaola bresaola (viande de boeuf), copeaux de Grana, rucola	1/2 portion 13.00 23.00
● Parmigiana maison aubergines frites, sauce tomate basilic, mozzarella et parmesan	23.50

Demander les idées du jour

SUPPLÉMENTS	LÉGUME + 3.-	FROMAGE+ 3.-	MOZARELLA DI BUFFALA + 3.-	BURRATA + 4.-
-------------	--------------	--------------	----------------------------	---------------

PÂTES

○ Pâte de jour (uniquement a midi)	16.00
● Tomate basilic	17.50
● Pesto	19.00
● Arrabiata sauce tomate, piment grillés	18.50
● Sorrentina sauce tomate, pesto, mozzarella di buffala	19.50
● Carbonara Crème, lardons grillés, grana, jaune d'oeuf	21.00
● Siciliana sauce tomate, aubergines, mozzarella, gratinée au four	23.00
● Végétarienne sauce tomate, mélange légumes grillés	21.00
● Bolognaise sauce tomate, ragoût de boeuf suisse	21.00
● Gnocchi Gorgonzola Crème, gorgonzola doux, parmesan	22.50
● Gnocchi Tartufata Crème, tapenade de truffe, parmesan	24.00
● Tagliatelles au saumon fumé crème sauce rosée, saumon fumé, sauge,	24.00
● Lasagnes maison (boeuf suisse)	22.50
*** Supplémente pâtes sans gluten (15min) ***	
	3.00

PIADINA + SALADE

● Parma et petite salade Galette italienne, jambon de parme, provolone dolce, aubergines grillées, rucola	17.00
● Vegetale et petite salade Galette italienne, aubergines à l'ail, tomates séchées, artichauts grillés, provolone piquant, rucola	16.50
● Diavola et petite salade Galette italienne, salami piquant, provolone dolce, aubergines, rucola	16.50
● Bresaola et petite salade Galette italienne, bresaola, provolone dolce, artichauts, huile d'olive à l'arôme de truffe blanche	18.00
● Porchetta et petite salade Galette italienne, porchetta (cochon grillé), sauce tartare, tomates, rucola	19.00
● Italo Americano et petite salade Galette italienne, pastrami (viande de boeuf), mixte de légumes grillés, burrata, tomates fraîches, rucola	19.50
● Tartufato et petite salade Galette italienne, huile d'olive aromatisée truffe blanche, fromage de chèvre, tapenade de truffe, noix, rucola	18.50
● Pollo et petite salade Galette italienne, poulet grillés, mayonnaise, oeuf dur, tomates fraîches, rucola	18.00

Pâte à Piadina chaude et ingrédients crus sur demande