



Antipasti Entrées froides

	Entrée	Plat
SALADE VERTE avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table	8.00	-
SALADE MÊLÉE avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table	10.00	-
NOTRE SALADE MEDITERRANEA roquette, tomates cœur de bœuf et cherry jaunes, olives taggiasca, aubergines, courgettes, poivrons grillés, champignons de Paris bruns et mozzarella de bufflonne DOP avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table	16.00	25.00
NOTRE JAMBON CRU SAN DANIELE ET MELON tranches de jambon cru San Daniele réserve 16 mois d'affinage et melon de Cavaillon Signature	19.00	29.00
LA MOZZARELLA À LA CAPRESE tranches de mozzarella de bufflonne DOP, tomates cœur de bœuf, origan de Calabre et huile d'olive extra vierge au basilic	17.00	26.00
Notre sélection de burrata d'Andria : servies avec petites tomates datterino de Sicile, basilic, origan et huile d'olive extra vierge		
BURRATA CLASSIQUE	17.00	26.00
BURRATA A LA TRUFFE NOIRE	19.00	28.00
BURRATA D'ANCHOIS ET DE POIVRONS DOUX DE CALABRE	19.00	28.00
LE TRIO CONVIVIAL		39.00
LE CARPACCIO DE BŒUF DU VAL D'HERENS fines tranches de bœuf cru assaisonnées d'huile d'olive extra vierge, de citron et de flocons de sel de Maldon sur un lit de roquette, de tomates datterino de Sicile et de copeaux de parmigiano reggiano DOP 24 mois d'affinage Grande portion servie avec des frites allumettes	24.00	35.00
LE VITELLO TONNATO fines tranches de veau suisse cuit à basse température, sauce au thon maison, rampon et câpres frites Grande portion servie avec des frites allumettes	26.00	39.00
NOTRE ANTIPASTO ALL'ITALIANA (* grande portion conviviale à partager 3-4 personnes) burrata d'Andria , jambon cru San Daniele réserve, salami Felino di Varzi, salami soppressata vénitien, capocollo (coppa affinée) et salami finocchiona toscan servi avec de la marinade à l'huile d'olive (sott'olio) et "gnocco fritto" all'Emiliana	31.00	51.00*

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



Antipasti Entrées chaudes

	Entrée	Plat
PETITES COURGETTES DE SAISON ET SA FLEUR FARCIE cuites au four avec fleur farcie de ricotta, provola de mozzarella fumé d'Agerola et anchois de Cantabrico, servies avec sauce hollandaise maison	24.00	-
POULPE GRILLÉ sur écrasé de pommes de terre, « Pappa Toscana »aux tomates et basilic, et éponge d'olives taggiasche Grande portion servie avec du riz jasmin	26.00	39.00

Le coin des petits

NUGGETS MAISON DE POITRINE DE POULET SUISSE CRISPY ET FRITES ALLUMETTES	16.00
PENNE FRAÎCHES FAITES MAISON, SAUCE TOMATE OU BEURRE	15.00
PETITE PINSA ROMANA MARGHERITA ET JAMBON CUIT	15.00

Tous nos plats sont faits maison

*élaborés avec **Amour** et **Passion** par notre Chef Nicolo Lugli et sa brigade !*

Prix en francs suisses. TVA 8.1% incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



Nos pâtes. parlons-en...

Toutes nos pâtes fraîches sont strictement faites à la main dans le laboratoire du restaurant, en utilisant des farines de première qualité et des œufs suisses issus d'élevage extérieur.

Pour les pâtes sèches, nous travaillons avec la maison Pastificio Felicetti, un grand nom dans le monde des pâtes, fabriquées au Val di Fiemme dans les Dolomites. Les pâtes Monograno Felicetti sont un produit d'excellence qui renferme et raconte un projet unique : une seule variété de blé, un seul moulin qui moule les grains pour un seul objectif : la recherche de la qualité et de la durabilité, entendues comme bonté, santé et sécurité alimentaire. Du champ au sac, le grain issu d'une culture biologique contrôlée est traité sans modification, préservant le souffle spécial que la nature lui a donné. Notre sélection : Matt, Kamut et Il Cappelli sont des variétés fines aux différentes nuances donnant au blé un volume plein d'arômes et de saveurs.

Ici Monograno ne doit pas être résumé seulement en termes de consistance et de goût d'exception, mais également comme une route à explorer...

Des pâtes **sans gluten*** sont disponibles sur demande.

**Nous ne pouvons toutefois pas garantir l'absence totale de traces de gluten dans tous nos plats.*

Pasta / Pâtes

SPAGHETTONI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SCUIE-SCUIE	26.00
de grand calibre et de grand plaisir.... spaghetti bio (grain Matt), ail, huile et piments frais avec anchois, tomates datterino, pain toasté aromatisé et basilic frais	
FUSILLONI À LA VERITABLE CARBONARA ROMANA	27.00
de grain Il Capelli avec guanciale toasté, jaunes d'œufs, pecorino romano AOP et poivre noir	
CALAMARATA DI GRAGNANO AUX CALAMARS	29.00
demi paccheri de grain Aureo avec sauce tomate et tomates datterino, calamars au basilic et persil et olives taggiasche	
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI, BOTTARGA E FRIARIELLI	32.00
pâtes bio (grain Kamut) qui épousent voluptueusement les sauces de fruits de mer en renforçant l'expressivité sucrée des grains d'origine... vongoles veraci, friarielli au piments frais, persil et boutargue de mulet	

Prix en francs suisses. TVA 8.1% incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



Pasta Fresca / Pâtes fraîches maison

TAGLIATELLE AUX ŒUFS AU RAGOUT DE GAMBUCCIO ALL'EMILIANA recette traditionnelle de la nonne emilienne de ragoût de jambon cru San Daniele réserve 16 mois d'affinage, crème, romarin	26.00
GNOCCHI GRATINES AUX CHAMPIGNONS SUISSES ET PROVOLA gnocchi de pommes de terre de notre production avec divers champignons sautés à l'ail et persil, crème et fromage provola fumé, gratinés au four	27.00
CANNELLONI FARCIS À LA FIORENTINA pâtes aux œufs de notre production farcis à la ricotta et épinards, sauce béchamel, sauce tomate et fromage grana padano râpé	29.00
SCIALATIELLI AU CITRON ET FRUITS DE MER pâtes semi-longues et rectangulaires de notre production avec confit de citron, moules, palourdes, poulpes, calamars, gambas et crevettes, tomates datterino, basilic et persil	35.00
AGNOLI DELLE LANGHE DU PIÉMONT FARCIS AU BŒUF BRAISÉ AU BAROLO raviolis de notre production farcis au bœuf braisé de la tradition piémontaise mariné et cuit au Barolo DOCG et glacés sur fond de crème et truffes	36.00
RAVIOLIS AVEC FOIE GRAS DE CANARD ET MORILLES raviolis de notre production farcis à la pomme de terre violette et mascarpone servis avec morilles et foie gras de canard poêlé flambé au Marsala DOP	39.00

Risotti **Vialone Nano - Temps d'attente 20 minutes**

RISOTTO AU MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC AVEC SAUCISSE PIEMONTAISE DE BRA cuisson au vin rouge émulsionné au parmigiano reggiano et poivre noir avec saucisse de Bra* et poudre de bolets <i>* (célèbre spécialité piémontaise de la Commune de Bra à base de viandes de boeuf et lard maigre auxquelles sont ajoutées des épices variées telle que la noix de muscade)</i>	29.00
RISOTTO COSTA D'AMALFI ET CARPACCIO DE LANGOUSTINES parfumé au citron de Sorrento en trois façons avec carpaccio de langoustines de Sicile et pousses de vene cress	36.00

Prix en francs suisses. TVA 8.1% incluse

*Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances,
veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.*



Nos spécialités de poisson

LE LOUP DE MER (± 800 gr) pour 2 personnes EN CROÛTE DE SEL OU GRILLÉ	Prix p/p :	44.00
LA SOLE MEUNIERE LABEL ROUGE DE BRETAGNE LÉGÈREMENT CITRONNÉE (± 400/500 gr)		58.00
Nos poissons sont accompagnés de légumes de saison, riz jasmin, pommes de terre nature ou frites allumettes		
LA FRITURE DE CALAMARS, GAMBAS, CREVETTES ET ÉPERLANS accompagnés de salade verte, sauce tartare et frites allumettes		42.00
LES MOULES ALL'ARRABBIATA ET CROÛTONS (800 gr) ail, persil, vin blanc, sauce tomate San Marzano, croûtons et piments frais, servies avec frites allumettes		32.00

Nos spécialités de viande

NOTRE TARTARE DE BOEUF SUISSE A LA FAÇON DU CHEF (±180 gr) coupé au couteau et ses multiples condiments, pommade de beurre, pain toasté, petite salade verte et frites allumettes		38.00
LA TAGLIATA DE BŒUF (±200 gr) entrecôte de bœuf Simmental suisse rassie par nos soins et aromatisée aux herbes du Grand-St-Bernard, roquette, tomates datterino, champignons de Paris bruns, copeaux de parmigiano reggiano DOP 24 mois et vinaigre balsamique de Modena, servie avec frites allumettes		42.00
LE FILET DE BŒUF (±200 gr) filet de bœuf suisse rassi par nos soins, accompagné de légumes de saison et frites allumettes Sauces au choix : café de Paris +CHF 8.-, poivre vert +CHF 8.- ou sauce morilles + CHF 10.-		46.00
L'OREILLE D'ÉLEPHANT ALLA MILANESE côte de veau suisse battue et panée servie avec rucola, tomates datterino et frites allumettes		46.00
LE FILET DE CANARD CONFIT A L'ORANGE filet de canard confit en cuisson lente à la façon du Chef avec sauce à l'orange, accompagné de légumes de saison et frites allumettes		39.00

Origines des viandes et poissons :

Boeuf: Suisse
si non disponible Australie*
Veau: Suisse
Canard : France
Poulet: Suisse
Foie gras: France ou Hongrie

Calamar: FAO 41 océan atlantique sud
Poulpe: FAO 34
Gambas: FAO 41 océan atlantique sud
Crevettes: FAO 71
Langoustines - Italie FAO 37 mer méditerranée
et Dannemark

Moules: Italie ou Espagne
Vongole: Italie
Loup de mer: Italie ou Grèce
Sole: France
si non disponible Hollande FAO 27
Eperlan: FAO 37

*Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance hormonaux et non hormonaux tels que les antibiotiques

Prix en francs suisses. TVA 8.1% incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



Nos viandes d'Exception

Nos viandes d'exception rassies sont cuites à la braise au Kamado (barbecue en céramique japonais).

Synonyme de plaisir gustatif intense, le processus de maturation à sec procure à la viande une tendreté et une saveur incomparable. Durant la phase de maturation, elle développe un arôme typique et unique, réservant aux connaisseurs une expérience culinaire inoubliable.

**NOS VIANDES D'EXCEPTION SONT VENDUES AU POIDS
NOTRE PERSONNEL VOUS PRESENTERA LES PIÈCES AVANT CUISSON**

T-BONE DE BŒUF FIORENTINA DI CHIANINA (Italie), rassis min. 21 jours CHF 20.00/100 gr

Tout droit venue de Toscane, une viande de haute qualité, à la saveur unique au monde : la Fiorentina de race Chianina avec os et filet. La Chianina, célèbre dans le monde entier, est une race bovine italienne typique des régions d'Arezzo et de Sienne.

Minimum 1000 gr / Prix indicatif : CHF ±190.00 à 230.00

CÔTE DE BŒUF RUBIA GALLEGA (Espagne), rassis min. 45 jours CHF 22.00/100 gr

Originaire de Galice, région située au nord-ouest de l'Espagne, la Rubia Gallega a une réputation de bœuf de travail et de boucherie. La Rubia Gallega produit une viande de goût particulier dû à un élevage en plein air et d'une nourriture exclusivement constituée d'herbe, de plantes et de trèfles. On obtiendra donc une viande épicée et dotée d'un léger goût salin.

Minimum 800 gr / Prix indicatif : CHF ±165.00 à 210.00

UNIQUEMENT SUR RESERVATION / COMMANDE AU MINIMUM 2 JOURS OUVRABLES AVANT :

RIBEYE OU ENTRECÔTE DE BŒUF DE KOBE JAPON CHF 85.00/100 gr
CLASSE 10-11

Le bœuf Kobe légendaire est un des aliments les plus uniques et les plus rares au monde. Selon les critères les plus stricts, un bœuf Kobe doit vivre dans la province de Hyōgo au Japon de sa naissance à son abattage. Grâce à son persillage uniforme, cette viande fond dans la bouche.

Portion conseillée de 150 à 200 gr par personne – commande minimum pour 2 personnes

Prix indicatif : CHF ±255.00 à 340.00

CÔTE, T-BONE OU TOMAHAWK DE BŒUF WESTHOLME WAGYU AUSTRALIE CHF 26.00/100 gr
CLASSE 6-7

Vous rêvez d'une expérience gastronomique hors du commun, cette viande fera saliver tous les grands connaisseurs de boeuf ! Ce Wagyu Westholme est très prisé par les chefs du monde entier. Vous pourrez déguster les saveurs de caramel grillé, l'excellente sensation en bouche, et la finale crémeuse de noisette persistante.

Poids selon les pièces, entre 800 et 1200 gr – Prix indicatif : CHF ±210.00 à 310.00

Nos viandes d'exception sont accompagnées de légumes de saison et au choix pour 2 personnes :

frites allumettes ou
tagliatelle maison au beurre ou
friarielli, ail, huile et piments

Supplément garniture CHF 6.00 dès 3 personnes

Prix en francs suisses. TVA 8.1% incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



La vraie Pinsa romaine comme vous l'avez rarement goûtée

Les origines de la Pinsa remontent à la Rome antique, comme plat de récupération pour les familles paysannes. Les céréales et les farines qui ne pouvaient pas être vendues sur les marchés devinrent, pour les paysans, la base de la pâte d'une focaccia croquante et légère, de laquelle dérive la Pinsa romaine telle que nous la connaissons aujourd'hui.

L'inspiration et la naissance de la Pinsa sont dictées par l'expérience et la grande passion pour la boulangerie du technicien en pizza Corrado Di Marco qui créa, en 2001, un produit sans précédent et innovant, révolutionnant le monde de la pizza.

Mais maintenant, voici quelques différences entre Pinsa et Pizza ...

La Pinsa est un produit plus digeste car sa pâte mûrit 36/48 heures et contient moins de matières grasses. De plus, elle contient 80% d'eau contre 55/60% pour la pizza standard, il va sans dire que la Pinsa est moins calorique. À l'intérieur de la Pinsa, nous trouvons un mélange de farines de blé, de riz, de soja et de levain séché. Les farines sont toutes certifiées sans OGM. Grâce à la qualité de la farine de blé utilisée, nous pouvons faire une hydratation élevée de la pâte, la farine de riz quant à elle permet d'obtenir du croquant et enfin la farine de soja remplace les graisses ce qui octroie à la Pinsa arôme, saveur, croquant et légèreté.

Sa forme ovale évite les défauts de cuisson dans les points centraux du produit. Pour sa composition nous utilisons uniquement, en provenance de Naples, de la **mozzarella fior di latte d'Agerola** et des **tomates pelées 100% italiennes « La Torrente » de S. Antonio Abate**.

Enfin, la Pinsa est préparée avec beaucoup de rigueur, en utilisant une balance et un thermomètre pour être aussi précis que possible et garantir ainsi un procédé de fabrication toujours au sommet des attentes !

Notre Chef Nicolo Lugli et notre Pinsaiolo ont par ailleurs suivi le cursus de la Pinsa Scool de Rome d'où ils sont diplômés pour vous offrir le meilleur de la Pinsa au coeur de Sion.

Toutes nos "Focaccia" et "Pinsa" peuvent être préparées avec **une pâte sans gluten** * (suppl. CHF 5.-).
**Nous ne pouvons toutefois pas garantir l'absence totale de traces de gluten dans tous nos plats.*

LA FOCACCIA

AU NATUREL romarin et huile d'olive extra vierge	11.00
ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO fausse mayonnaise à l'ail, concassé de tomates fraîches, huile d'olive extra vierge, piment frais et persil	14.00
L'AZZURA jambon cru San Daniele Riserva DOP, roquette, mozzarella de bufflonne AOP, copeaux de parmigiano reggiano 24 mois et huile de truffe blanche	27.00

Prix en francs suisses. TVA 8.1% incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



LES PINSAS « CLASSIQUES »

LA MARINARA sauce tomate, ail et origan de Calabre	14.00
LA MARGHERITA sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic	16.00
LA BUFALINA sauce tomate, mozzarella fior di latte et mozzarella de bufflonne DOP à la sortie du four	26.00
LA NAPOLI sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et basilic	22.00
LA 5 FROMAGES mozzarella fior di latte, gorgonzola doux AOP, bûche de chèvre, provola fior di latte d'Agerola fumé (NA) et parmigiano reggiano 24 mois	25.00
LA CAPRICCIOSA sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris bruns, olives taggiasca et cœurs d'artichauts	26.00
LA SAN DANIELE sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic et jambon cru San Daniele Riserva DOP en sortie de four	27.00
LA VÉGÉTARIENNE sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, aubergines, poivrons au basilic et à l'origan de Calabre	25.00
LA CALABRESE sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant Ventrecina de Calabre, Nduja di Spilinga calabrese et poivrons doux	26.00
LA DIAVOLA sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant Ventrecina de Calabre et piment frais, les deux derniers à la sortie du four	26.00
LA PROSCIUTTO E FUNGHI sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons de Paris bruns	25.00
LA CROSTINO jambon cuit, mélange de champignons et mozzarella fior di latte gratinée	25.00
LA TONNO (ET PAS SEULEMENT) sauce tomate, mozzarella fior di latte, ail, oignon rouge, olives taggiasca, piment et origan de Calabre et en sortie du four ventresca de thon à l'huile d'olive extra vierge	29.00
SA MAJESTÉ LA TRICOLORE sauce tomate, à la sortie du four : mozzarella de bufflonne AOP, roquette, jambon cru San Daniele Riserva AOP et copeaux de parmigiano reggiano 24 mois	29.00
LA MORTADELLA mozzarella fior di latte et pesto de pistache, à la sortie du four : mortadelle de Bologne IGP, stracciatella de burrata, pistaches hachées	27.00
LA FRUTTI DI MARE sauce tomate, mozzarella fior di latte, moules, palourdes, langoustines, crevettes, calamars, basilic et poivre	29.00

Prix en francs suisses. TVA 8.1% incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



LES PINSAS « GOURMET »

LA CARBONARA mozzarella fior di latte, crème de jaune d'œuf pasteurisée, pecorino romano AOP et guanciale affiné	26.00
LA CHEVROLET sauce tomate, fromage de chèvre et provola fior di latte d'Agerola fumée (NA), poires confites, roquette, miel et noix de pécan	26.00
LA BRA provola fior di latte d'Agerola fumé (NA), friarielli napolitain, saucisse de Bra* <i>* (célèbre spécialité piémontaise de la Commune de Bra à base de viandes de boeuf et lard maigre auxquelles sont ajoutées des épices variées telle que la noix de muscade)</i>	27.00
L'ANGUS sauce tomate, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : carpaccio bœuf Black Angus, roquette, cœurs d'artichaut et copeaux de parmesan 24 mois	28.00
LA BURRATA DEL FRIULI sauce tomate, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : jambon cru San Daniele Riserva DOP, tomates datterino jaunes, roquette, basilic et Burrata d'Andria	29.00
LA COURGETTE provola fior di latte d'Agerola fumée (NA), fleurs de courgettes, courgettes et stracciatella di burrata d'Andria	28.00

Prix en francs suisses. TVA 8.1 % incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.



Nos desserts maison

DESSERTS CHAUDS - temps d'attente 15 minutes

LE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT	15.00
chocolat fondant Domori 72% et boule de glace fraise	
LE MOELLEUX AUX PISTACHES DE SICILE ET CHOCOLAT BLANC	15.00
crumble de biscuit et boule de glace stracciatella	
LA PINSA ROMANA AUX FRAISES DU VALAIS	15.00
confiture de fraises et fraises du Valais, menthe, sucre vanillé et chocolat Valrhona Caraïbes 66% à la sortie du four	

DESSERTS FRAIS

LE TIRAMISU MAISON la vraie recette du dessert italien par excellence	13.00
LA PANNA COTTA coulis de fraises du Valais et meringue	13.00
LE BABA AU RHUM avec chantilly et fruits des bois	13.00
LE DELICE AU CITRON DE SORRENTO gâteau imbibé au sirop à base de limoncello, fourré et recouvert de crème au citron	15.00
LE FLAN CAMEL avec framboises et menthe	13.00
LE CAFE GOURMAND assortiment de 3 desserts frais à la cuillère et café	15.00
LA COUPE DE FRAISES DU VALAIS	
• au naturel ou sucre et citron	9.00
• avec 1 boule de glace au choix	12.80
• supplément chantilly	1.50

NOTRE SELECTION DE COCKTAILS – demander notre liste complète

OPERA IRISH COFFEE Whisky - Café - Noix de Macadamia - Vanille de Madagascar - Crème Chantilly	14.50
BACKSTAGE Cognac - Café - Noix de Macadamia - Vanille de Madagascar - Crème Chantilly	14.50
VIRGIN ESPRESSO MARTINI Café - Noix de Macadamia - Vanille de Madagascar - Crème Chantilly (sans alcool)	10.50

GLACES ET SORBETS – demander notre carte dédiée

Prix en francs suisses. TVA 8.1% incluse

Nous nous soucions de votre bien-être. Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez informer notre personnel pour obtenir des recommandations adaptées à vos besoins spécifiques.