



Plongez dans l'élégance et l'authenticité de la cuisine italienne.

*Ici, chaque plat est préparé avec Amour
par notre Chef Nicolo Lugli et sa talentueuse brigade
à partir d'ingrédients frais et soigneusement sélectionnés.*

*Notre équipe attentive et chaleureuse est à votre écoute pour vous offrir
une exquise expérience culinaire et un agréable moment de partage.*

Installez-vous, détendez-vous et savourez l'Italie comme si vous y étiez.

Buon appetito e benvenuti !



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 | - |
| 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 burratas d'Andria : servies avec petites tomates datterino de Sicile, basilic, origan et huile d'olive extra vierge | | |
| BURRATA CLASSIQUE | 17.00 | 26.00 |
| BURRATA À LA TRUFFE NOIRE | 19.00 | 28.00 |
| BURRATA AVEC ANCHOIS ET POIVRONS DOUX DE CALABRE | 19.00 | 28.00 |
| JAMBON CRU SAN DANIELE ET MELON tranches de jambon cru San Daniele réserve, 16 mois d'affinage et melon Cavaillon Signature | 19.00 | 28.00 |
| CARPACCIO DE BŒUF DU VAL D'HÉRENS 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 |
| 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 pour minimum 2 personnes burrata d'Andria , jambon cru San Daniele réserve, salami Felino di Varzi, mortadelle de Bologne aux pistaches, capocollo (coppa affinée) et salami finocchiona toscane servi avec de la marinade à l'huile d'olive (sott'olio) et "gnocco fritto" all'Emiliana | Prix p/p : | 16.00 |
| NOTRE ANTIPASTO DEL MARE pour minimum 2 personnes Tartare de saumon frais avec guacamole et ciboulette, carpaccio de poulpe sur un lit de jeunes pousses, anchois marinés au citron avec câpres Occhiello et olives Taggiasche, cocktail de gambas et crevettes avec sa fine sauce pomme et kiwi, le tout accompagné de crostinis de pâte feuilletée croustillante aux graines de pavot | Prix p/p : | 19.00 |

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 leur farcie de ricotta de bufflone, mortadelle et pistaches servies avec sauce béarnaise maison | 21.00 | 31.00 |
| SALADE TIÈDE DE SEICHES ET POULPE délicate salade tiède de seiches et poulpe avec jeunes feuilles de laitue romaine, pommes de terre fondantes, fines lamelles d'amandes toastées et éclats d'ananas frais | 27.00 | 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 |

Risotto Vialone Nano - Temps d'attente 20 minutes

| | |
|---|-------|
| RISOTTO AUX TOMATES DATTERINO ET CAPRACCIO DE GAMBAS ROUGES DE SICILE riz Carnaroli crémeux avec stracciatella de burrata d'Andria, fine pulpe de tomates datterino fraîches et garni d'un carpaccio de gambas rouges de Sicile | 38.00 |
|---|-------|

Nouveauté conviviale à partager

| | | |
|---|------------|-------|
| FREGOLA SARDE* AUX SAVEURS DE LA MER « FAÇON RISOTTO » pour minimum 2 personnes – servie au centre de la table | Prix p/p : | 35.00 |
| cuite comme un risotto et conviviale comme une paëlla... cuisson en sauce tomate, petits pois, moules, palourdes veraci, calamars, poulpes, crevettes, gambas et langoustines, ail et persil frais | | |
| *(pâtes typiques de Sardaigne, obtenues à partir de blé dur et d'eau, en forme de petites sphères grâce à un mouvement particulier des mains, appelé « sfregamento », puis toastées au four) | | |

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

| | |
|---|-------|
| PICI AL TORCHIO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ET ANCHOIS FRAIS | 26.00 |
| de grand calibre et de grand plaisir.... spaghettoni toscan, recette avec ail, huile et piments frais avec anchois frais de Méditerranée, tomates sèches San Marzano, pain toasté à l'origan de Calabre et basilic | |
| BUCATINI DE GRAGNANO À LA VERITABLE CARBONARA ROMAINE | 27.00 |
| pâtes artisanales de blé dur « Il Capelli » avec guanciale croustillant, jaunes d'œufs, pecorino romano AOP et poivre noir fraîchement moulu | |
| LINGUINE DE GRAGNANO AUX VONGOLES VERACI ET BOTTARGA | 32.00 |
| pâtes qui épousent voluptueusement les sauces de fruits de mer en renforçant l'expressivité sucrée des grains d'origine... vongoles veraci, persil et boutargue de mulet | |
| ZITI AU RAGOÛT D'OSSOBUCO | 34.00 |
| pâtes napolitaines longues et lisses offrant une texture unique en bouche, servies avec une des sauces emblématiques de la tradition toscane, à base de pulpe et concentré de tomates, d'ossobuco de veau et de porc et de marjolaine, longuement mijotée pendant plus de 6 heures à feu doux | |

Pasta Fresca / Pâtes fraîches maison

| | |
|--|-------|
| TAGLIOLINI AU RAGOÛT DE JAMBON CRU SAN DANIELE | 28.00 |
| rencontre d'une spécialité de pâtes aux œufs bicolores du Piémont appelées « Tajarin Paglia et Fieno » et d'une recette traditionnelle de grands-mères d'Emilie-Romagne de ragoût de jambon cru San Daniele réserve 16 mois d'affinage, crème, romarin | |
| PENNE RIGATE AU VERITABLE PESTO GENOIS | 27.00 |
| la véritable recette ligurienne, sublimée par des pommes de terre fondantes et des haricots verts croquants | |
| GNOCCHI DE POMMES DE TERRE GRATINÉS AUX BOLETS | 29.00 |
| gnocchi de grand calibre de notre production avec fromages Taleggio DOP, Fontina valdôtaine DOP, bolets et crème, gratinés au four | |
| CANNELLONI FARCIS À LA FIORENTINA | 29.00 |
| pâtes aux œufs de notre production garnies de ricotta de bufflonne et d'épinards, nappées de sauce béchamel et de grana padano AOP, puis gratinées au four | |
| CAVATELLI CILENTANI AUX GAMBAS ET COURGETTE | 32.00 |
| petites pâtes en forme de coques allongées, creusées au centre, de notre production avec crème de courgette, brunoise et sa fleur, crevettes, gambas et une touche de caviar de Yuzu (agrume aromatique) | |
| SCIALATIELLI AU CITRON CONFIT ET FRUITS DE MER | 35.00 |
| pâtes semi-longues et rectangulaires de notre production avec confit de citron, moules, palourdes, poulpes, calamars, gambas et crevettes, tomates datterino, basilic et persil | |
| AGNOLI DELLE LANGHE DU PIÉMONT FARCIS AU BŒUF BRAISÉ AU BAROLO DOCG | 36.00 |
| 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 | |
| RAVIOLIS SAUCE AUX MORILLES ET FOIE GRAS | 39.00 |
| raviolis farcis aux pommes de terre violettes et mascarpone, servis avec sauce aux morilles et foie gras de canard poêlé, flambé au Marsala DOP | |

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

| | | |
|--|------------|-------|
| LOUP DE MER (± 1000 gr) pour 2 personnes EN CROÛTE DE SEL OU GRILLÉ | Prix p/p : | 44.00 |
| SOLE MEUNIÈRE LABEL ROUGE DE BRETAGNE LÉGÈREMENT CITRONNÉE (± 400/500 gr) | | 59.00 |
| Nos poissons sont accompagnés de légumes de saison, riz jasmin ou frites allumettes | | |
| FRITURE DE CALAMARS, GAMBAS, CREVETTES ET ÉPERLANS accompagnés de salade verte, sauce tartare et frites allumettes | | 42.00 |
| MOULES ALL'ARRABBIATA ET CROÛTONS (900 gr) ail, persil, vin blanc, sauce tomate San Marzano, croûtons et piments frais, servies avec frites allumettes | | 32.00 |
| LANGOUSTINES ET GAMBAS PARFUMÉES AU CITRON délicate sauce au vin blanc Païen du Valais, citron et persil, accompagnées de légumes de saison et riz jasmin | | 42.00 |

Nos spécialités de viande

| | | |
|--|--|-------|
| CARRE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES AROMATIQUES rôti au four en croûte d'herbes aromatiques et moutarde Dijon, jus corsé, accompagné de légumes de saison et frites allumettes | | 44.00 |
| TARTARE DE BOEUF SUISSE À LA FAÇON DU CHEF (±180 gr) coupé au couteau et ses multiples condiments, pommade de beurre, pain toasté, petite salade verte et frites allumettes | | 39.00 |
| 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 |
| FILET DE BŒUF (±200 gr) filet de bœuf suisse rassi par nos soins, accompagné de légumes de saison et frites allumettes <u>Sauces au choix</u> : café de Paris +CHF 8.-, poivre vert +CHF 8.- ou sauce morilles + CHF 10.- | | 46.00 |

Origines des viandes et poissons :

Bœuf : Suisse
si non disponible Australie*
Porc : Suisse et Italie
Veau et Poulet : Suisse
Agneau : Suisse, si n.d. Irlande
Foie gras : France ou Hongrie

Calamar / Seiches / Gambas /
Langoustines : Danemark
Anchois / Eperlan / Carpaccio gambas rouges :
FAO 37 mer méditerranée
Poulpe : FAO 34 / Crevettes : FAO 71
Moules : Italie ou Espagne

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

*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**

CÔTE DE BŒUF DE GENISSE GRAND CRU (Suisse), rassie min. 42 jours CHF 20.00/100 gr
Une viande locale, raffinée et maturée avec le plus grand soin pour les amateurs de qualité et d'authenticité ; d'exception issue de génisses élevées par des éleveurs régionaux soucieux du bien-être animal et de qualité de leur production. Chaque pièce est soigneusement sélectionnée selon des critères rigoureux garantissant une tendreté et une saveur incomparables.

Minimum 700 gr / Prix indicatif : CHF ±140.00 à 180.00

BŒUF RUBIA GALLEGA (Espagne)

Originaire de Galice, région située au nord-ouest de l'Espagne, 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.

♥ **ENTRECÔTE, rassie min. 45 jours, (±250 gr)** CHF 63.00

CÔTE DE BŒUF RUBIA GALLEGA (Espagne), rassie min. 45 jours CHF 20.00/100 gr
Minimum 800 gr / Prix indicatif : CHF ±160.00 à 200.00

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

Nos viandes d'exception sont accompagnées de légumes de saison et au choix pour 2 personnes :
frites allumettes ou
tagliatelle maison au beurre ou riz

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.



NOS 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 NORCINA provola fior di latte d'Agerola fumé (NA), friarielli napolitain, saucisse à rôtir de Norcia | 27.00 |
| 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.



NOS 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 |
| 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 |

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

| | |
|--|-------|
| SOUFFLÉ AU CITRON D'AMALFI CONFIT cœur en chocolat Blond Dulcey Valrhona et boule de sorbet au fruit de la passion | 15.00 |
| MOELLEUX AUX PISTACHES DE SICILE ET CHOCOLAT BLANC crumble de biscuit et boule de glace stracciatella | 15.00 |
| MOELLEUX AUX NOISETTES DU PIÉMONT IGP ET CHOCOLAT NOIR chocolat noir Valrhona Guajana, crumble de biscuit et boule de glace fior di latte | 15.00 |

DESSERTS FRAIS

| | |
|---|-------|
| TIRAMISU TRADITIONNEL la vraie recette du dessert italien par excellence | 13.00 |
| PANNA COTTA AU CHOCOLAT AU LAIT, coulis et framboises du Valais, meringue et menthe | 13.00 |
| BABA AU RHUM avec chantilly et cerises confites | 13.00 |
| PARIS-BREST pâte à choux et crème au beurre pralinée aux amandes et noisettes | 15.00 |
| CAFE GOURMAND assortiment de 3 desserts frais à la cuillère et café | 15.00 |
| COUPE DE FRAMBOISES DU VALAIS au naturel | 13.00 |
| supplément 1 boule de glace au choix | 3.90 |
| supplément crème chantilly | 1.80 |

COCKTAIL - demander notre liste complète

| | |
|--|-------|
| OPERA IRISH COFFEE Whisky - Café - Noix de Macadamia - Vanille de Madagascar - Crème Chantilly | 14.50 |
|--|-------|

NOS 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.