



*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
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
DUO D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES DE SAILLON FAÇON MIMOSA cuisson vapeur minute, émietté d'œuf dur, ciboulette et sauce hollandaise maison	21.00	29.00
Accompagnement au choix en supplément :		
Jambon cru San Daniele DOP 16 mois	5.00	8.00
Carpaccio de saumon sauvage fumé	5.00	8.00
TENTACULE DE POULPE CROUSTILLANT servi sur lit de mousseline de pommes de terre relevée d'un pesto aux noix et ail des ours et surmontée de jeunes pousses d'asperges Grande portion servie avec du riz jasmin	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 ASPERGES VERTES DE SAILLON ET CARPACCIO DE GAMBAS ROUGES DE SICILE riz Carnaroli cuisiné avec une mousseline et de fines lamelles d'asperges vertes 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 <b>paëlla</b> ... 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)		



## 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 toscane, 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	
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 FARCIS AUX POINTES D'ASPERGES ET MASCARPONE, SAUCE AUX MORILLES ET FOIE GRAS	39.00
raviolis farcis aux pointes d'asperges vertes et mascarpone, servis avec sauce aux morilles suisses 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
<b>Nos poissons sont accompagnés de légumes de saison, riz jasmin ou frites allumettes</b>		
FRITURE DE CALAMARS, GAMBAS, CREVETTES ET ÉPERLANS accompagnés de salade verte, sauce tartare et frites allumettes		42.00
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
NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES À LA PLANCHA servies sur lit de mousseline et pointes d'asperges vertes de Saillon surmontées de chips de panais, accompagnées de riz jasmin		39.00

## Nos spécialités de viande

CARRE D'AGNEAU EN CROÛTE DE CITRON cuisson douce à basse température (63°C), 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		38.00
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 /  
Espadon / Thon : FAO 41 océan atlantique sud  
Anchois / Eperlan / Carpaccio gambas rouges :  
FAO 37 mer méditerranée  
Poulpe : FAO 34 / Crevettes : FAO 71  
Noix de St-Jacques – FAO61 Pacific Northwest

Langoustines : Danemark  
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, (±200 gr)** CHF 59.00

**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  
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.*



## 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 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 »

L'ASPERGE mousse d'asperges vertes du Valais, fromage de chèvre, speck de l'Alto Adige IGP, lamelles d'asperges crues et touche de miel	29.00
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

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 fraises de Riddes (VS), 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 FRAISES DE RIDDES (VS) au naturel	9.50
supplément 1 boule de glace au choix	3.80
supplément crème chantilly	1.50

### 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.*