



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 !



Notre Chasse

	Entrée	Plat
LE DUO DE FOIE GRAS DE CANARD terrinerie maison de foie gras au Passito di Pantelleria et escalope de foie gras poêlée, pain brioché maison, surmonté d'oignons rouges en aigre-doux, de framboises et de betteraves chioggia	29.00	-
CASSOLETTE DE CHANTELLES SUISSES (selon disponibilité) sautées à l'ail avec tomates datterino, huile d'olive extra vierge et persil, servie avec toasts	24.00	-
LA PINSA DU BRACONNIER jambon cru de sanglier, chanterelles, velouté de courge Butternut, provola d'Agerola DOP fumée, et crumble de pain à l'ail	-	30.00
POLENTA ONCTUEUSE DE VALTELLINA AU RAGOÛT DE CERF farine bramata blanche de maïs de l'azienda agricole Sala Cereali, ragoût de cerf à la Toscane et ricotta affinée râpée	-	42.00
CIVET DE CERF civet de viande de cerf au Chianti, champignons de Paris bruns, oignons grelots, lard valaisan croquant et petits croûtons, accompagné de sa garniture chasse	-	42.00
SOURIS DE CHEVREUIL CONFITE cuisson lente à basse température, sauce aux myrtilles et poivre rose, accompagnée de sa garniture chasse	-	44.00
MEDAILLONS DE CHEVREUIL FLAMBÉS AU COGNAC sauce aux airelles sauvages, accompagnés de sa garniture chasse	-	49.00

Garniture chasse :

poire au vin rouge, pomme golden en sirop, choux rouges, choux de Bruxelles,
marrons caramélisés, figues noires et raisin
Option : supplément garniture chasse CHF 7.00

Nos viandes sont accompagnées aux choix de :

spätzlis maison,
tagliolini « Tajarin Paglia et Fieno » ou polenta blanche
Option : supplément garniture CHF 6.00

Origines des viandes : Suisse (selon disponibilité) ou Région du Sud Tirol – Autriche/Italie



Antipasti Entrées froides

	Entrée	Plat
SALADE VERTE avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table	9.00	-
SALADE MÊLÉE avec vinaigrette façon Opéra ou assaisonnements à l'italienne servis à table	11.00	-
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	19.00	-
Notre sélection de burratas d'Andria : servies avec petites tomates datterino de Sicile, basilic, origan et huile d'olive extra vierge		
BURRATA CLASSIQUE	19.00	28.00
BURRATA ET TRUFFE NOIRE	21.00	31.00
BURRATA AVEC ANCHOIS ET POIVRONS DOUX DE CALABRE	21.00	31.00
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	26.00	39.00
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	28.00	42.00
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	19.00	Prix p/p

Antipasti Entrées chaudes

	Entrée	Plat
FRITURE CALAMARS EN DEUX TEXTURES ET LEGUMES DU POTAGER friture légère de tentacules et d'anneaux de calamars et tempura de courgettes et carottes croustillantes	31.00	-
LE DUO DE FOIE GRAS DE CANARD terraine maison de foie gras au Passito di Pantelleria et escalope de foie gras poêlée, pain brioché maison, surmonté d'oignons rouges en aigre-doux, de framboises et de betteraves chioggia	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.



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 Temps d'attente 20 minutes

RISOTTO FORESTIER AUX BOLETS ET CHANTERELLES	32.00
riz Carnaroli crémeux avec bolets et chanterelles, touche de racines pourpres et persil	

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 : 38.00
---	------------------

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	27.00
de grand calibre et de grand plaisir.... spaghetti toscani, recette avec ail, huile et piments frais avec anchois frais de Méditerranée, tomates sèches San Marzano et basilic	
BUCATINI DE GRAGNANO À LA VÉRITABLE CARBONARA ROMAINE	28.00
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	33.00
pâtes qui épousent voluptueusement les sauces de fruits de mer en renforçant l'expressivité sucrée des grains d'origine... vongoles veraci, persil et bottarga de mulot	

Pasta Fresca / Pâtes fraîches maison

TAGLIOLINI AU RAGOÛT DE JAMBON CRU SAN DANIELE	29.00
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	
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AU VÉRITABLE PESTO GÉNOIS	29.00
gnocchi de grand calibre de notre production sublimés par des pommes de terre fondantes et des haricots verts croquants	
CANNELLONI FARCIS À LA FIORENTINA	31.00
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	
SCIALATELLI AU CITRON CONFIT ET FRUITS DE MER	36.00
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	38.00
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 POÊLÉ	41.00
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 ($\pm$ 1000 gr) pour 2 personnes
EN CROÛTE DE SEL OU GRILLÉ**

Prix p/p : 45.00

**SOLE MEUNIÈRE LABEL ROUGE DE BRETAGNE
LÉGÈREMENT CITRONNÉE ($\pm$ 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

44.00

MOULES ALL'ARRABBIATA ET CROÛTONS (900 gr)

34.00

ail, persil, vin blanc, sauce tomate San Marzano et piments frais, servies avec frites allumettes

Nos spécialités de viande

TARTARE DE BOEUF SUISSE À LA FAÇON DU CHEF ($\pm$ 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 ($\pm$ 200 gr)

42.00

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

FILET DE BŒUF ($\pm$ 200 gr)

46.00

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.-

ENTRECÔTE DE BŒUF RUBIA GALLEGA ($\pm$ 250 gr)

59.00

Entrecôte de bœuf espagnol, rassie min. 45 jours, accompagné de légumes de saison et frites allumettes

Origines des viandes et poissons :

Bœuf : Suisse
si non disponible Australie*
Foie gras : France ou Hongrie

Calamar / Seiches / Gambas : FAO 41 océan
atlantique sud
Anchois / Eperlan / Carpaccio gambas rouges :
FAO 37 mer méditerranée
Poulpe : FAO 34 / Crevettes : FAO 71
Moules : Italie ou France

Langoustines : Dannemark
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

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

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 PIECES AVANT CUISSON

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.

CÔTE DE BŒUF RUBIA GALLEGA (Espagne), rassie min. 45 jours

CHF 24.00/100 gr

Minimum 800 gr / Prix indicatif : CHF ±160.00 à 200.00

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 School 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 »

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	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

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 VANILLÉE AVEC PURÉE DE MARRONS, touche de caramel à l'ancienne, meringue et cacao	15.00
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

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.