



Casa
LULIA



Le Pizzette

(À PARTAGER)

LA SANTA MARGHERITA • 16

Tomate San Marzano Nolano, fiordilatte et basilic

DI STAGIONE • 23

Cèpes et noisettes torréfiées

LA CACIO E PEPE • 19

Fondue de pecorino Scorza Nera et poivre Sarawak

LA PUGLIESE • 21

Stracciatella di Bufala, capocollo di Martina Franca et oignon rouge caramélisé

Antipasti

TOMATES DU MARCHÉ CUENDET ET BURRATINA • 26

Huile aux feuilles de figuier

FRITTO MISTO • 25

Friture de calamaretti et moscardini, mayonnaise aux herbes

PARMIGIANA CASA LULIA • 28

FOCACCIA E ACCHIUGHE AFFUMICATE • 22

Tomates confites et anchois fumés

CRUDO DE SERIOLE IKEJIME • 29

Citron confit et poivre vert

Salumi

MORTADELLA AL TARTUFO • 21

Stracciatella di Bufala

PROSCIUTTO CRUDO NERO DEI NEBRODI • 29

Cochon noir de Sicile Slow Food

TOUS NOS TARIFS SONT EN FRANCS SUISSES INCLUANT 8.1% DE TVA

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, fruits à coque, œufs, lait, etc...)

Parlez-en à nos équipes, nous serons ravis de vous accompagner dans vos choix pour un moment gourmand en toute sérénité !



Le Paste

Nos pâtes sèches sont artisanales, faites avec un blé dur cultivé, moulu et transformé à la ferme par la famille Mancini.
Nos pâtes fraîches sont faites maison.

ORECCHIETTA AL RAGÙ • 33

Boeuf braisé coupé au couteau, ricotta de brebis affinée

RAVIOLI DI BURRATA • 35

Jus de tomate datterino et huile de basilic

SPAGHETTO ALLA BOTTARGA DI MUGGINE • 36

Beurre aux agrumes et tarallo toasté

CARBONARA TERRE ET LAC • 34

Rigatone, guanciale et féra du Léman fumée

Il Secondi

SUPRÊME DE FAISAN AU GUANCIALE • 42

Polenta crémeuse, cèpes rôtis et poire au vin rouge

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE MI-CUIT • 44

Courge au four, artichaut poivrade et gremolata d'herbes fraîches

CÔTE DE VEAU FERMIER SUISSE (MIN. 500G) • 58 PP

Patate al forno, broccoletti et soffritto

(Pour 2 pers.)

TOUS NOS TARIFS SONT EN FRANCS SUISSES INCLUANT 8.1% DE TVA

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, fruits à coque, œufs, lait, etc...)

Parlez-en à nos équipes, nous serons ravis de vous accompagner dans vos choix pour un moment gourmand en toute sérénité !



Formaggi

SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS • 15

I Dolci

TIRAMISÙ CASA LULIA • 14

PANNACOTTA AUX AGRUMES • 13

Croustillant noisette & yuzu confit

GELATO AL FIORDILATTE • 13
PISTACCHIO DI BRONTE

Brioche maison servie chaude

CANNOLO SICILIANO • 15

Ricotta genevoise, crémeux et glace noisette

Bambini

LA MARGHERITA • 16

Tomate San Marzano Nolano, fiordilatte et basilic

ORECCHIETTA AL RAGÙ • 18

Boeuf braisé coupé au couteau

TOUS NOS TARIFS SONT EN FRANCS SUISSES INCLUANT 8.1% DE TVA

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, fruits à coque, œufs, lait, etc...)

Parlez-en à nos équipes, nous serons ravis de vous accompagner dans vos choix pour un moment gourmand en toute sérénité !

Casa
LULIA

 www.casalulia.ch

 info@casalulia.ch

 [@casalulia](https://www.instagram.com/casalulia)