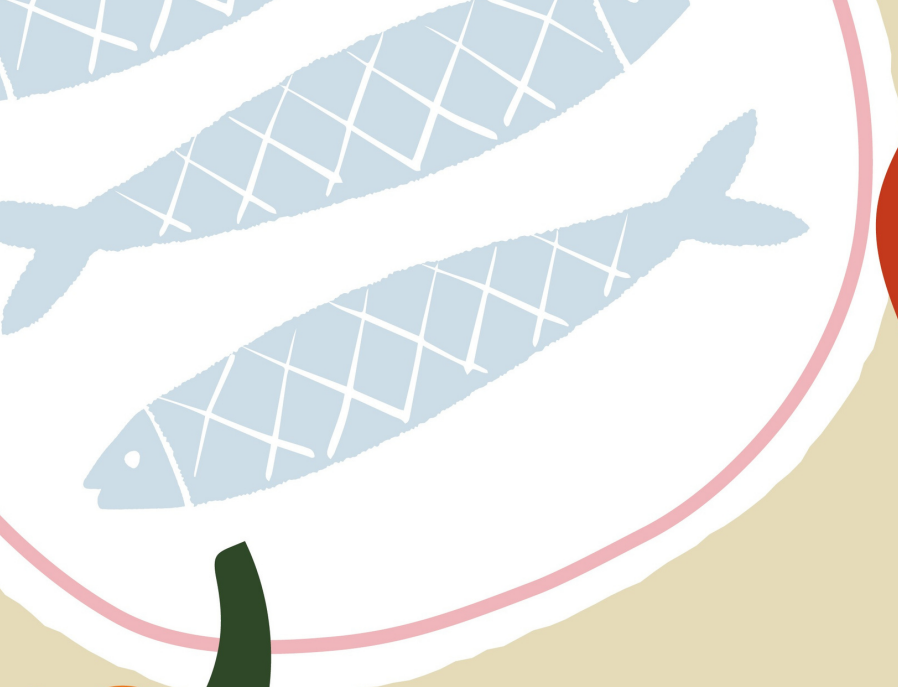
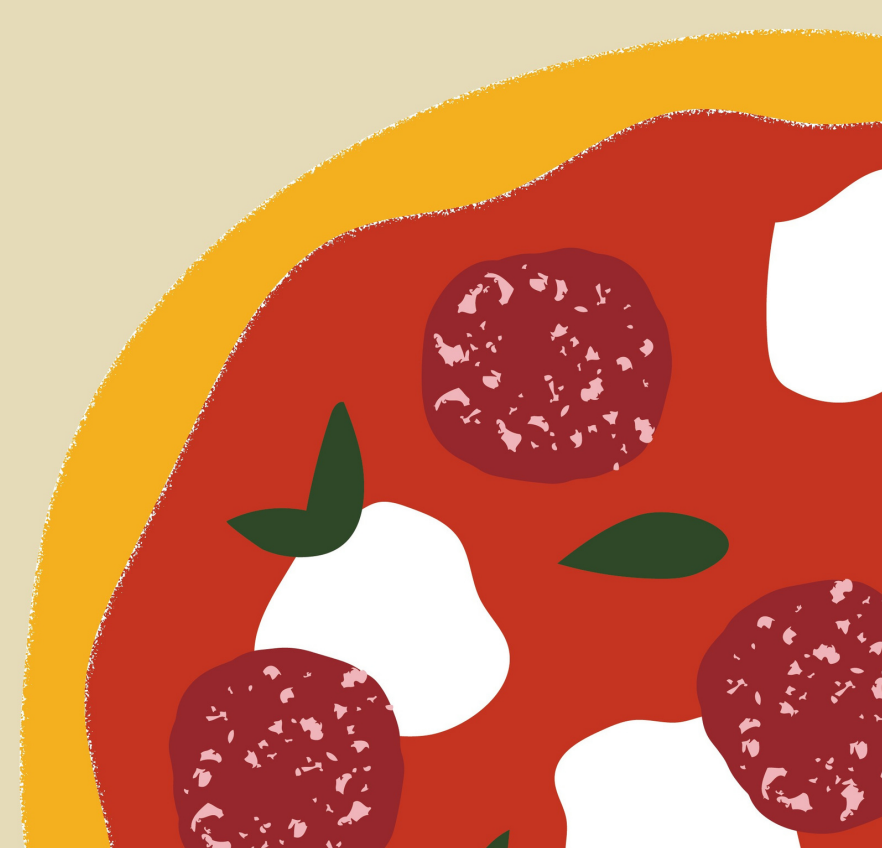




Casa
LULIA



Le Pizzette

(À PARTAGER)

LA SANTA MARGHERITA • 16

Tomate San Marzano Nolano, fiordilatte et basilic

LA DI STAGIONE • 23

Artichaut en persillade, Guanciale de Cochon Noir et Provolone del monaco

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

PITTULE • 14

Beignets aux tomates séchées, olives, origan et ricotta salée

FRITTO MISTO • 26

Friture de la mer et mayonnaise aux agrumes

ARANCINI SICILIANI • 16

Boulettes de riz panées, ragoût de boeuf et mozzarella

BURRATA PUGLIESE • 24

Salade de légumes primeurs et menthe poivrée

FOCACCIA E ACCHIUGHE • 19

Tomates confites et anchois fumés

TARTARA DI MANZO AFFUMICATA • 26

Tartare de bœuf légèrement fumé, poivrons cuits au feu de bois et olives

CRUDO DI MARE • 36

Gambero rosso, sériole et thon rouge crus, condiments, sel de Maldon et huile d'olive de Sicile

Salumi e Formaggi

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E FOCACCIA BARESE • 22

Coppa des Pouilles, focaccia chaude aux tomates confites et olives

PROSCIUTTO CRUDO DI MAIALE NERO • 25

Cochon noir Slow Food

SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS • 19

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.

PACCHERI FRAIS AL RAGÙ • 32

Ragoût de boeuf coupé au couteau et ricotta de brebis salée

RAVIOLI FRAIS DI BURRATA • 33

Jus de tomate datterino et huile de basilic

SPAGHETTONE QUADRATO VONGOLE E BOTTARGA • 35

Palourdes, poutargue et zeste de citron

FUSILLONE TONNO, PISTACCHIO & STRACCIATELLA • 34

Tartare de thon, pesto de pistache et stracciatella

Il Secondi

TAGLIATA ALLA BRACE • 48

Contrefilet de bœuf à la braise, broccoletti, frites de rösti et caciocavallo

BRANZINO E FREGOLA RISOTTATA • 45

Bar sauvage, fregola sarda, petits pois et pistaches

COSTOLETTE D'AGNELLO, CARCIOFI E PATATE FARCITE • 49

Côtelettes d'agneau, artichauts, pommes de terre farcies et épinards

PÊCHE DU MOMENT • 55

Pêche sauvage du moment, selon arrivage, servie avec notre garniture de saison

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 !



Il Dolci

TIRAMISÙ CASA LULIA • 12

PANNACOTTA AUX AGRUMES • 13

Croustillant noisette

BRIOCHE CHAUDE & GELATO FIORDILATTE • 13

Pistacchio di Bronte caramélisée

CANNOLO SICILIANO • 15

Crème à la ricotta, ganache et glace noisette

GLACES ET SORBETS - LA BOULE • 5

Au choix selon les parfums disponibles

Bambini

PIZZETTE MARGHERITA • 16

Tomate San Marzano Nolano, fiordilatte et basilic

PASTA AL RAGÙ • 16

Ragoût de boeuf coupé au couteau

PLAT DU JOUR • 18

Frites

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)