

ANTIPASTI

ARANCINO ALLA MILANESE Risotto croustillant au safran, cœur d'osso buco	16.-
CRUDO E BURRATA Jambon de Parme 24 mois, burrata des Pouilles et focaccia maison	22.-
FRITTURA DI CALAMARI Sauce tartare aux agrumes	26.-
INSALATA DELL'ORTO Salade de la Ferme du Bois du Nant, sauce César, parmesan et croûtons	18.-
CARCIOFO ALLA GIUDIA Artichaut frit à la romaine, stracciatella et olives	19.-

IL PRANZO DI LULIA

Seulement le midi

ENTRÉE

Salade ou soupe du moment

PLAT

Pasta ou pizza du jour

DESSERT

Affogato, glace à la vanille
ou

Cannolino siciliano, café ou thé

ENTRÉE & PLAT

ENTRÉE, PLAT & DESSERT

22.-

30.-

PIATTI PRINCIPALI

CACIO E PEPE Rigatoni, pecorino et poivre du Tessin	26.-
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA Pappardelle au ragoût de cerf et fondue de parmesan	28.-
RAVIOLI AI PORCINI Ravioles maison aux cèpes, beurre à la sauge et noisettes	32.-
TAGLIATA DI FASSONA Contre-filet de bœuf piémontais, salade de roquette et pommes de terre au romarin	48.-
LINGUINE AL MARE Calamars, poulpe, crevettes, moules et jus de crustacés	34.-
PARMIGIANA Aubergines fondantes, tomate, fior di latte, scamorza fumée et basilic	32.-

PIZZA

LA MARGHERITA Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte et basilic	17.-
L'ACCIUGA Tomates San Marzano, anchois de Cetara, ail, origan et huile d'olive extra vierge	21.-
LA PISTACCHIOSA Mozzarella fior di latte, mortadelle à la pistache et burrata des Pouilles	27.-
LA BENIAMINO Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, stracciatella, jambon de Parme 24 mois, tomates jaunes et basilic	28.-
LA PICCANTE Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, salami piquant et 'nduja	22.-
BUFALA E FUNGHI Mozzarella fior di latte, cèpes, bufala et noisettes toastées	29.-
AL TARTUFO Mozzarella fior di latte, ricotta tartufata et jambon cuit de Valentin Chappuis	27.-
LA BOIS DU NANT Crème de courge de la Ferme du Bois du Nant, mozzarella fior di latte, guanciale, fondue de gruyère et graines de courge	23.-

DOLCI DELLA CASA

TIRAMISÙ DELLA CASA Servi à table, selon votre gourmandise	12.-	PANNA COTTA Agrumes et pistaches caramélisées	12.-
LIMONE DI SORRENTO Citron de Sorrente givré, sorbet maison	9.-	GELATI E SORBETTI Glaces et sorbets artisanaux de "La Gelosa"	5.5
BRIOCHE PERDUE Brioche de la "Forge à Pain", glace fior di latte et sauce chocolat	14.-		

Casa LULIA

Cucina & Pizza

ON AIME LES BONNES CHOSES.
ET ON AIME LES FAIRE BIEN.

DES RECETTES ITALIENNES GÉNÉREUSES, DES PRODUITS
CHOISIS AVEC SOIN, DES PRODUCTEURS D'ICI ET UNE
CARTE QUI SUIT LES SAISONS.

BENVENUTI A CASA!

Allergènes : notre équipe vous renseigne.

Origines :

Bœuf : Italie, Suisse, veau : Suisse, cerf : Autriche, porc : Italie, Suisse

Poisson et fruits de mer : Méditerranée, Atlantique Sud

Pain, pizzas et pâtisseries : Suisse