

CARTE VICOLO39 À L'EMPORTER

STRACOTTO DI MANZO Buns au sésame, effiloché de bœuf cuit lentement, ketchup de poivron et chili, salade coleslaw au yaourt	CHF 24.-
ALPEGGIO Buns au sésame, steak hâché suisse 180 gr, laitue, tomates, oignons croustillants, sauce Vicolo et Fontina d'alpage	CHF 19.-
POLPO BURGER Buns à l'encre de seiche, poulpe, cime di rapa, tomates confites, burrata de Genève	CHF 26.-
FISH AND CHIPS Poisson blanc en tempura, frites du Léman et sauce tartare	CHF 25.-
PARMIGIANA Millefeuille d'aubergines, sauce tomate, basilic, parmesan et mozzarella	CHF 21.-
SALUMI E FORMAGGI Sélection de charcuterie et fromages italiens	CHF 29.-
FRITES DU LEMAN	CHF 6.-
FUSILLONI SALSICCIA, BURRATA E FINOCCHIETTO Fusilloni au ragoût de saucisse de porc, fenouil, tomates cerises et crème de burrata de Genève	CHF 25.-
ZITI ALLA GENOVESE DI VITELLO E PECORINO DI PIENZA Ziti napolitains au ragoût de veau cuit lentement, oignons confits et pecorino toscan	CHF 28.-
TORTELLI RICOTTA Tortelli de ricotta, coulis de tomates olivettes, parmesan 36 mois et poudre d'olives Taggiasche	CHF 28.-
ORECCHIETTE CON CALAMARI CIME DI RAPA POMODORI SECCHI E CROCCANTE DI PANE Orecchiette aux calamars, cime di rapa, tomates séchées et croquant de pain	CHF 28.-
LASAGNA CLASSICA Lasagnes de bœuf traditionnelles	CHF 26.-
CANNELLONI GRATINATI DI ZUCCA E TALEGGIO CON BESCIAPELLA AL PARMIGIANO E LIMONE Cannelloni gratinés farcis à la courge et au fromage Taleggio, sauce béchamel au parmesan et citron	CHF 24.-
TIRAMISU Crème onctueuse au mascarpone, biscuit au café, sauce au Kahlua lactée	CHF 12.-
LA NOISETTE Biscuit moelleux à la noisette du Piémont, cœur coulant praliné caramel	CHF 13.-
PANNACOTTA EXOTIQUE Pannacotta aux fruits exotiques	CHF 12.-



LA PITTA (focaccia 200 gr farcie et pliée)

PASTORELLO	Ricotta de vache, poivre, saucisson piquant, artichauts, sauce au parmesan et safran	CHF 20.-
EMILIA	Jambon cru de Parme, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, écailles de Grana Padano, tomates datterino	CHF 18.5
FIORDI	Pesto de courgettes et basilic, burrata des Pouilles, saumon fumé au lime, salade d'épinards à la moutarde	CHF 21.-
BONA	Crème d'artichauts, fromage stracchino, mortadelle, tomates séchées	CHF 19.-

LA PITTA MACCHIATA (focaccia 200 gr farcie et pliée avec pesto de tomates)

GNORA	Pesto de tomates confites, salami au fenouil toscan, poivrons rouges frits, oignons borettane aigre-doux	CHF 20.-
LAMPARA	Pesto de tomates confites, anchois, olives Taggiasche au fenouil, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP	CHF 19.-
SEMPLICE	Pesto de tomates confites, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, jambon cru de Parme	CHF 20.-
ORTICELLO	Pesto de tomates confites, légumes cuits au four, olives Taggiasche, basilic frais (vegan)	CHF 18.5

LA PIZZA

MARGHERITA	Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic frais	CHF 15.9
CRUDO	Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cru de Parme, écailles de Grana Padano	CHF 25.-
PARMIGIANA	Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, aubergines, basilic frais et parmesan 24 mois	CHF 23.-
MARGHERITA DIVERSA	Tomates pelées marinées, burrata, écailles de parmesan 24 mois et basilic frais	CHF 22.-
TOSCANA PICCANTE	Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, ketchup de poivron et chili, salami au fenouil toscan	CHF 24.-
AL SUGO « ANTICO »	Sauce tomate et saucisse à l'ancienne et Pecorino Romano	CHF 23.5
ZAPPATORE	Pesto de tomates confites, légumes cuits au four, champignons poêlés, mozzarella fiordilatte, basilic frais	CHF 23.-

LA PIZZA BIANCA

4 FORMAGGI DELUXE	Mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, fontina d'alpage, gorgonzola, scamorza fumée	CHF 26.-
COTTO VERO	Pesto de courgettes et basilic, scamorza fumée, mozzarella fiordilatte, jambon rôti « fait maison », écailles parmesan 24 mois	CHF 26.-
SELVA	Champignons poêlés, pommes de terre vapeur, huile au persil et ail, pancetta, mozzarella fiordilatte et fontina d'alpage	CHF 23.9

