



Entrées froides et chaudes

Minestrone	11.50
Cocktail de crevettes	19.00
Antipasto Italiano	24.00
Bresaola , aubergines , courgettes et poivrons grillés ,Grana Padano	
Affettato Misto	24.00
Jambon de parme, bresaola, salami piquant, pancetta	

Salade

Salade verte	5.50
Salade mêlée	7.50
Tomate et mozzarella	17.00
Salade Italo - Suisse	22.00
Bresaola, gruyère	
Salade Campobasso	22.00
Aiguillettes de volaille grillée, salade et maïs	
Salade Niçoise	22.00
Oeuf, haricots verts, tomates, thon, anchois, pommes de terre	





Pâtes

Nos pâtes fraîches linguine & tagliatelle

Spaghetti napolitaine	sauce tomate, basilic	20.00
Penne all' arrabiata	sauce tomate, piment, ail	20.00
Spaghetti aglio olio e peperoncino	ail, huile d'olive, piment, herbes d'italie	20.00
Penne al pesto	pignons, basilic, huile d'olive, crème	22.00
Rigatoni alla bolognaise	viande hachée, sauce tomate	22.00
Spaghetti carbonara	pancetta, crème, grana padano, jaune d'œuf	22.00
Rigatoni alla puttanesca	sauce tomate, olives, Câpres, anchois	22.00
Penne sicilienne gratinée au four	aubergines, tomate, mozzarella	23.00
Rigatoni matriciana	lardons, oignons, tomates	23.00
Tagliatelle della nonna	bolets, crème, tomates, lardons	24.00
Rigatoni norma	tomate, crème, ricotta fraîche	24.00
Orecchiette con polpettine	boulettes de viande, tomate	24.00
Linguine con vongole verace	huile d'olive, tomates cerises	26.00
Tagliatelle gambas	gambas, crème, tomate, parfumé au cognac	26.00
Rigatoni au saumon	saumon, crème	26.00
Lasagne maison gratinée au feu de bois		24.00

Gnocchi en pâtes fraîches

Gnocchi napolitaine	sauce tomate, basilic	23.00
Gnocchi au gorgonzola gratiné au feu de bois		25.00

Risotto

Risotto aux bolets		27.00
Risotto al grana padano		28.00





Nos Pizzas au Véritable Feu de Bois

Les bases de la pizza sont : Tomate, Mozzarella, Origan

Focaccia al Rosmarino	huile d'olive , romarin et sel marin	9.50
Marguerite	tomate, mozzarelle, origan	16.00
Jambon Cuit	jambon cuit épaule	19.00
Napolitaine	olives, anchois, câpres	20.00
Jambon, Champignons	jambon cuit épaule, champignons	20.00
Cosa Nostra	oignons, olives, basilic, tomates fraîches	20.00
Ŝicilienne	thon, oignons, olives	20.00
Paysanne	oignons, tomate cerise, ail	20.00
Calzone	jambon cuit épaule, champignons, oeuf	21.00
Bowling	jambon cuit épaule, champignons, aubergines	21.00
Tunisienne	merguez	21.00
Patron	rucola, grana padano	21.00
Norvégienne	saumon fumé, roquette et bufala	22.00
Quatre Saisons	jambon cuit épaule, olives, poivrons, champignons	22.00
Hawaï	jambon cuit, maïs, ananas	22.00
Calabrese	Salami piquant	22.00
4 Fromages	mozzarella, gorgonzola, taleggio, fontina	22.00
Végétarienne	Aubergines, courgettes, tomates cerises, Poivrons, olives	23.00
Capricciosa	jambon cuit épaule, champignons, œuf, artichauts	23.00
Forestière	pancetta, tomates fraîches, champignons, oignons, ail	23.00
Marinara	gambas, vongoles et moules	24.00
Capretta	fromage de chèvre, jambon de parme, olives	25.00
Parma	jambon de Parme	26.00
Casertana	jambon de Parme, mozzarella di Bufala, roquette	27.00
Miss Italia	Jambon de Parme, rucola, tomates Cerise, Grana padano, mozzarella di Bufala	27.00





Nos Pizzas Blanches (sans sauce tomate) base de mozzarella

Diavola	Salami piquant, oignons, olives	23.00
Capri	mozzarella di Bufala, Tomates Cerise, rucola, grana padano	24.00

Les pizzas au mètre

1 mètre	~ 10 tranches	65.00 // max 4 personnes
½ mètre	~ 6 tranches	35.00 // max 2-3 personnes

Faites votre choix, deux goûts maximums par pizza !!!

Marguerite	
Napolitaine	Olives, anchois, Câpres
Jambon Cru	Jambon cru
Jambon Cuit Epaule	Jambon cuit épaule
Calabrese	Salami piquant
Ŝicilienne	thon, olives, oignons
Quatre Saisons	Olives, poivrons, champignons, jambon cuit épaule
Bowling	champignons, jambon cuit épaule, aubergines
Jambon cuit épaule, champignons	
Végétarienne	Aubergines, tomates cerises, courgettes, Poivrons, olives



Coup de cœur

1 mètre	~ 10 tranches	70.00 // max 4 personnes
½ mètre	~ 6 tranches	45.00 // max 2-3 personnes
Miss Italia	Jambon de parme, rucola, tomates cerise, Copeaux de grana padano, mozzarelline	
Casertana	Jambon de parme, mozzarella di Bufala, roquette	



Viandes

Hamburger de boeuf	~150 gr	15.00
Strike burger de boeuf fromage à raclette	~150 gr	19.00
Steak de boeuf	~200gr	29.00
Entrecôte de boeuf	~200gr à 220gr	33.00
Tartare de boeuf coupé au couteau	~200gr	33.00
Emincé de veau aux champignons	~200gr	33.00
Escalope de veau viennoise	~200gr	33.00
Scaloppine de veau au citron	~180gr	33.00
Côtes d'agneau aux herbes de provence	~200gr	29.00

Sauces

Café de paris - poivre - forestière	4.50
Morilles	7.50

Poissons

Filets de perche meunière, sauce tartare	~230gr	29.00
Daurade entière grillée au feu de bois	~300gr à 400gr	31.00

Les garnitures à choix

Pommes frites, pâtes, légumes

La provenance de nos viandes

Poulet - boeuf - veau
Agneau
Poissons

Suisse
New Zélande - Australie
Estonie





La carte des Pizza Bowling à GOGO

Nos Pizzas au Véritable Feu de Bois

Les bases de la pizza sont : Tomate, Mozzarella, Origan

Marguerite	tomate, mozzarella, origan
Jambon Cuit	jambon cuit épaule
Napolitaine	olives, anchois, Câpres
Jambon, Champignons	jambon cuit épaule, Champignons
Cosa Nostra	oignons, olives, basilic, tomates fraîches
Sicilienne	thon, oignons, olives
Paysanne	oignons, tomate cerise, ail
Calzone	jambon cuit épaule, champignons, oeuf (pas au mètre)
Bowling	jambon cuit épaule, champignons, aubergines
Tunisienne	merguez
Patron	rucola, grana padano
Norvégienne	saumon fumé, roquette et bufala
Quatre Saisons	jambon cuit épaule, olives, poivrons, champignons
Hawaiï	jambon cuit, maïs, ananas
Calabrese	Salami piquant
4 Fromages	mozzarella, gorgonzola, taleggio, fontina (pas au mètre)
Végétarienne	Aubergines, courgettes, tomates cerises. Poivrons, olives
Capricciosa	jambon cuit épaule, champignons, œuf, artichauts
Forestière	pancetta, tomates fraîches, champignons, oignons, ail