



Le Michelangelo

RISTORANTE PIZZERIA

Antipasti - Hors-d'oeuvre

	entrée	portion
Salade verte	9.50	13.50
Salade mêlée du marché	10.50	17.50
Insalata rucola, parmigiano e pinoli <i>Salade rucola, parmesan et pignons</i>	16.50	22.50
Insalata di pomodori <i>Salade de tomates, oignon rouge, thon</i>	15.50	23.50
Insalata pomodoro e mozzarella bufala <i>Salade tomate, mozzarella</i>	18.50	24.50
Prosciutto di Parma e mozzarella bufala <i>Jambon de Parme et mozzarella</i>	20.50	29.50
Prosciutto di Parma e melone <i>Jambon de Parme et melon</i>	19.50	29.--
Bresaola olio, limone, parmigiano <i>Bresaola huile, citron et parmesan</i>	19.50	29.50
Insalata polipo e seppie <i>Salade de poulpe et seppie</i>	21.50	29.50
Cocktail de crevettes	18.50	25.50
Carpaccio alla rucola e grana	21.--	26.50
Gambas tièdes, aglio, olio e peperoncino	23.50	32.50

Minestre - Potages

Minestrone di verdura fresca <i>Minestrone aux légumes frais</i>		13.50
Tortellini al brodo		13.--
Crema di pomodoro <i>Crème de tomate</i>		12.50

Pizze Classiche - Pizzas classiques

Marinara Tomate, Origan, Ail	17.50
Margherita Tomate, Mozzarella	19.50
Margherita au jambon <i>Tomate, Mozzarella, Jambon</i>	21.—
Napoli Tomate, Mozzarella, Câpres, Anchois	20.50
Capricciosa Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Oeuf	22.50
Romana Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Olives	21.50
Siciliana Tomate, Mozzarella, Olives, Oignons, Câpres	21.--
Emiliana Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme	25.50
Fiorentina Tomate, Mozzarella, Epinards, Oeuf	22.50
4 Stagioni <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Epinards, Artichauts</i>	23.--
Gorgonzola Tomate, Mozzarella, Gorgonzola	23.50
4 Formaggi Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Taleggio	24.—

Pizze Speciali - Pizzas spéciales

Baltica Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons	22.50
Vegetariana Tomate, Mozzarella, Légumes divers	21.50
Pizza Michelangelo <i>Tomate, Mozzarella, Courgettes, Aubergines, Saucisse piquante</i>	24.50
Pescatore Tomate, Mozzarella, Fruits de Mer	24.50
Nordica Tomate, Mozzarella, Saumon fumé, Oignons	25.--
Genovese Tomate, Mozzarella, Pesto	22.50
Calzone Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons	23.50
Hawaïi Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas	23.--
Rustica Tomate, Mozzarella, Poivrons, Saucisse picante	23.50
Piemontese <i>Tomate, Mozzarella, Bolets</i>	24.50

Pasta della casa

Pennette all'arrabbiata	22.50
Penne alla boscaiola	26.50
Spaghetti pomodoro e basilico	22.50
Spaghetti alla bolognese	24.50
Spaghetti carbonara	24.50
Spaghetti aglio, olio, peperoncino	21.50
Trofie al pesto genovese	25.--
Tagliatelle al salmone	26.50
Gnocchi maison alla sorrentina	25.--
Ravioli burro e salvia o pomodoro e basilico	27.50
Tortelloni ai funghi porcini	26.50
Lasagne maison	25.50
Cannelloni gratinés au four	25.50
Risotto aux bolets <i>(min. 2 pers.)</i>	26.50



Pesci - Les Poissons

Gamberoni alla plancha <i>Gambas grillées</i>	37.50
Gamberoni al curry <i>Gambas au curry</i>	39.50
Scaloppine di salmone alla griglia <i>Escalope de saumon grillée</i>	37.--
Sogliola alla griglia o mugnaia <i>Sole grillée ou meunière</i>	48.50

Loup de mer, Dorade, Turbot et autres poissons selon arrivage

Tous les poissons sont servis avec riz et légumes

Carni - Les Viandes

Entrecôte « Angus Beef » alla griglia <i>Entrecôte « Angus Beef » grillée</i>	250 gr 39.50 350 gr 45.50
Paillard de veau grillé	38.50
Scaloppine al limone <i>Escalopes au citron</i>	37.50
Scaloppine alla milanese <i>Escalopes milanaise</i>	39.50

*Toutes les viandes sont servies avec
pommes frites maison et légumes du marché*

Dessert - Les Desserts

Crème caramel maison	13.--
Panna cotta maison, au coulis de framboises	13.50
Tiramisu maison	14.50
Mousse al cioccolato bianco e nero <i>Mousse au chocolat blanc et noir</i>	13.50
Ananas fresco <i>Ananas frais</i>	11.50
Tarte aux pommes tiède, glace vanille	14.50
Baba au rhum ou limoncello, glace vanille crème chantilly	13.50



Vini in Caraffa - Vins en carafe

	<i>1 dl</i>	<i>1/2</i>	<i>Litre</i>
Chianti Docg	4.50	22.50	45.--
Montepulciano d'Abruzzo	4.50	22.50	45.--
Vin rouge du Valais	4.50	22.50	45.--
Vin blanc du Valais	4.50	22.50	45.--
Vin rosé du Valais	4.50	22.50	45.--
Rosato di Toscana	4.50	22.50	45.--
Lambrusco	4.50	22.50	45.--



Vini bianchi italiani

Vins blancs italiens

7/10

Sauvignon blanc	36.--
Prosecco	44.--
Pinot Grigio	44.50
Pomino bianco Marchesi dè Frescobaldi	44.50

Vini rosé italiani

Vins rosés italiens

7/10

Rosé di Toscana, Antinori	35.--
Rosé « Alie Frescobaldi »	41.50
Scalabrone, Bolgheri	47.50
Rosé de Berne (côte de Provence, France)	49.50

Vini rossi italiani

Vins rouges italiens

	<i>1/2 bout.</i>	<i>bout.</i>
Montepulciano Abruzzo, Terra d'Aligi		43.--
Saià, Nero d'Avola Sicilia		45.--
Salice Salentino		42.--
Nipozzano, Chianti Riserva	27.-- magnum	52.-- 108.--
Primitivo		43.--
Villa Antinori	27.-- magnum	51.-- 110.--
Insoglio del Cinghiale		62.--
Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia		56.--
Barolo		72.--
Amarone		83.--
Brunello di Montalcino	45.--	88.--
Tanca Farrà, Cannonau Sardegna		56.--
Lucente	magnum	70.-- 145.--
Le Difese, Tenuta San Guido		58.--
Marqués de Riscal Reserva (Espagne /Rioja)		55.--

Les Vins Suisses

Vins blancs et rosés

	1/2 bout.	bout.
Fendant Les Terrasse, Jean-René Germanier	19.--	36.--
Murettes, Gilliard	20.--	37.50
Oeil de Perdrix, Cave du Paradis	23.50	37.50
<i>Petite Arvine</i>		49.--
Johannisberg		39.50
Chardonnay		48.--
Humagne blanche, Cave histoire d'enfer		65.--

Vins rouges

Dôle de Salquenen, Cave du Paradis	25.50	37.--
Dôle des Monts, Gilliard	22.50	38.--
Cabernet Sauvignon, S. Favre		52.--
Gamay, Besse		45.--
Gamay, Frédéric Zufferey		46.50
Pinot Ville de Sierre, A. Roten	27.--	42.--
Merlot, Pierre Robyr		72.--
Pinot, Simon Favre		42.--
Tourmentin, Rouvinez		69.--
Sirah « caya », Jean-René Germanier		84.--
Cornalin, Gérald Besse		66.--
Diolinoir, Cave histoire d'enfer		72.--
Electus, Provins		280.--

Les Vins de prestige

	<i>1/2 bout.</i>	<i>bout.</i>
Promis della Toscana, Gaja		104.—
Le Serre nuove dell'Ornellaia		109.—
Sito Moresco, Gaja	56.50	108.—
Guidalberto, Tenuta san Guido (2 ^{ème} de Sassicaia)		78.—
Orma, Toscana		93.—
Oreno, Tenuta 7 ponti	<u>nouvelle découverte</u>	89.—
Magari, Gaja	86.—	145.—
Turriga		155.—
Tignanello	95.—	182.—
Ornellaia	182.—	365.—
Sassicaia	185.—	385.—
Luce		188.—
	magnum	380.—
Brunello di Montalcino, Gaja		158.—
Masseto		980.—

Pour un vin particulier
veuillez nous consulter

