

## **ANTIPASTI MISTI « ROBERTO »**

MINISTRONE DI VERDURA – comme à Milan	25.50
BRESAOLA ET LENTILLES – à l’huile de noisettes	39.50
MORTADELLA – traditionnelle, comme à Bologna, avec rucola	35.50
JAMBON DE PARME SELECTION ROBERTO	37.50
FOND D’ARTICHAUT CONFIT – à l’huile d’olive	34.50
VITELLO TONNATO – spécialité traditionnelle piémontaise	41.—
CARPACCIO DE BŒUF – comme à Venise, avec sa rucola	41.50
SALAME DI FELINO – un salami de la région de Parme	29.50
SALADE DE POULPES – de la Méditerranée, à l’huile d’olive	33.50
VENTRESCA DI TONNO – et toscanelli « al fiasco »	32.50

## **SALADES GOURMANDES DU MARCHÉ**

SALADE DE TOMATES – de Pachino	18.—
SALADE VERTE – en vinaigrette	14.50
SALADE DE RUCOLA – aux copeaux de parmesan	19.50
TOMATES ET MOZZARELLA – di bufala campana	31.—
SALADE DE LENTILLES – des lentilles vertes, comme en famille	25.—

## **LE COIN DU RISOTTO**

Pour nos risotti, nous utilisons exclusivement la variété Carnaroli,  
et du bouillon de viande fait chaque jour par nos soins

ALLA MILANESE – aux pistils de safran	33.50
AI PORCINI – à la fricassée de bolets	39.50
ALLA PARMIGIANA – au parmesan « Parmigiano Reggiano »	33.50
AL POMODORO – aux tomates et basilic	33.50

Une connexion sous le nom « ROBERTO-GUESTS » est à votre disposition

## PÂTES FRAÎCHES FAITES MAISON

RAVIOLI DI MANZO CLASSICI – au bœuf braisé	36.50	41.—
TAGLIERINI DELLA NONNA – les classiques tagliatelle	35.50	39.50
LASAGNE ALL'EMILIANA – lasagne pur bœuf, gratinées	36.50	41.—
RAVIOLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA – à la courge	36.50	41.—

## PENNE E SPAGHETTI

(également disponibles sans gluten)

33.50

NAPOLETANA – sauce tomate classique

POMODORO E BASILICO – aux tomates fraîches et basilic

ALLA BOLOGNESE – au fin ragoût de boeuf

AL PESTO – basilic, pinoli, parmigiano

## NOS PLATS INTEMPORELS

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – et risotto safrané	56.—
ORECCHIA D'ELEFANTE – escalope de veau panée, rucola et tomates	63.—
GALLETTO RUSPANTE – coquelet fermier rôti au romarin	49.—
PICCATA DE SOLE – poêlées, olio extra-vergine e limone	67.—
DOS DE CABILLAUD – rôti, tomates, olives et câpres	49.50
OSSO BUCO ALLA MILANESE – et son risotto au safran	67.50
PICCATA DE VEAU AL LIMONE – à l'émulsion de beurre citronné	55.50
FOIE DE VEAU ALLA VENEZIANA – aux oignons confits et Marsala	57.—

Provenance du pain : Suisse (Genève)

Provenance des viandes : Suisse

Provenance des poissons : Atlantique nord

Nos prix sont en Francs suisses, TVA 8.1% incl.

## **AU FIL DES SAISONS**

Laissez-nous vous emmener découvrir, au fil des saisons et à travers les merveilleuses régions d'Italie, des recettes tantôt traditionnelles, tantôt contemporaines, mais qui toujours sauront vous ravir.

## **AUX TRUFFES NOIRES D'ITALIE**

Œufs brouillés	39.—
Risotto parmigiano	69.—
Tagliatelle à la crème	79.—
Ravioli de bœuf à la crème	79.—

## **FILETS D'ANCHOIS DU GOLFE DE GASCogne**

Marinés à l'olio extra-vergine, et sa mozzarella, comme à Portofino  
39.50

## **ZUPPA DI ZUCCA ALLA GONZAGA**

Un velouté de courge potimarron aux croquants d'amaretti  
23.—

## **TORTELLONI ALLA TREVISANA**

Pâtes farcies à la trévisane, scamorza fumée et ricotta,  
à la julienne de coppa (lardons) artisanale  
en entrée : 36.50                      en plat : 41.—

## **CREPELLE AL FORNO**

Tendres crêpes à la ricotta, épinards et bolets, gratinées  
en entrée : 36.50                      en plat : 41.—