

Il Pulcinella



Il Pulcinella est un personnage emblématique, originaire de Naples, et caractérisé par son fameux masque. Ce bon vivant donnait priorité au bonheur malgré tout, à l'exigence et aux vraies valeurs de la vie.

Cette approche lui donne de l'enthousiasme à chaque minute qui passe et l'imagination ne lui manque pas pour obtenir un bon plat de spaghetti ou une pizza.

Simplicité, convivialité et qualité, c'est la philosophie de vie que nous souhaitons partager avec vous au Pulcinella.

Bon appétit !

Entrées Froides

	<i>Entrée</i>	<i>Assiette</i>
<i>Salade Verte</i>	7.50	
<i>Salade Mêlée</i>	9.50	
<i>Salade de Roquette et Parmesan</i>	18.-	23.-
<i>Salade Campagnole</i> (<i>Salade verte, rampon, lardons grillés, œufs, croutons et olives</i>)		23.-
<i>Salade Calabre</i> (<i>Salade verte, rampon, roquette, tomates cherry, oignons, olives et thon</i>)		25.-
<i>Salade Waikiki</i> (<i>Salade verte, rampon, roquette, crevettes, ananas et melon</i>)		25.-
<i>Salade Norvegiana</i>		25.-
<i>Caprese avec Mozzarella de Buffle</i>	21.-	26.-
<i>Burrata</i> (<i>selon arrivage</i>) <i>Burrata servie sur lit de roquette et tomates cherry, sauce pesto</i>)		25.-
<i>Jambon cru et Mozzarella de Buffle</i>		26.-
<i>Culatello et Mozzarella de Buffle aux truffes</i> (<i>Cœur de jambon cru de choix</i>)		29.-
<i>Bresaola, Roquette et Parmesan</i>	21.-	26.-
<i>Carpaccio de Bœuf</i>	23.-	29.-
<i>Vitello Tonnato</i>	21.-	26.-
<i>Cocktail de Crevettes</i>	19.-	
<i>Salade de Poulpes</i>	21.-	26.-
<i>Rose des Mers</i> (<i>Carpaccio de saumon, poulpes, et calamar</i>)		29.-
<i>Antipasto Pulcinella</i> (<i>Jambon cru, salami piquant et normal, artichaut, tomates sèches, friarielli à l'huile, roquette, tomates cherry, parmesan, et mozzarella de buffle</i>)		27.-

Entrées Chaudes

	<i>Entrée</i>	<i>Assiette</i>
<i>Minestrone maison</i> (Mélange de légumes du jour)	21.-	
<i>Boulettes de viande de bœuf</i> (Sauce à l'arrabiata)	21.-	
<i>Aubergines Parmesan</i>	23.-	29.-
<i>Provola fumée et jambon cru</i> (Mélange de champignons sur tranche de pain grillée)	25.-	
<i>Poultpes à la Lucienne</i> (Petits poulpes, olives, câpres et tomates cherry)	23.-	29.-
<i>Sauté de Moules</i> (selon arrivage)	23.-	
<i>Sauté de Vongoles Fraîches</i> (selon arrivage)	25.-	
<i>Friture Mixte</i> (servie avec frites et sauce tartare)		36.-
<i>Soupe du Pêcheur</i> (Mélange de poisson avec pain grillé)		31.-

Notre Sélection de Pâtes

Pennette

<i>Pulcinella</i> (Tomates, crème, aubergines, jambon, mozzarella et parmesan)	23.-
<i>Sicilienne</i> (Tomates, aubergines, mozzarella et parmesan – gratiné au four)	23.-
<i>Amatriciana</i> (Sauce tomate, lardons et oignons)	23.-
<i>Greca</i> (Calamars flambés et sauce rosée)	25.-

Spaghetti

<i>Ail, Huile et Piments</i>	19.-
<i>Alla Diavola</i>	19.-
<i>Carbonara</i>	23.-
<i>Bolognese de Bœuf</i>	25.-

Linguine

<i>Scarpariello</i> (Tomates cherry du Vesuvio et parmesan)	31.-
<i>Puttanesca</i> (Olives noires, câpres et anchois)	31.-
<i>Vongoles Fraîches</i>	31.-
<i>Gambas Géantes, Tomates Cherry</i>	35.-

Risotto

<i>Aux Bolets</i>	33.-
<i>Fontina Valdostana Bolets et Noix</i> (Fromage spécialité d'Aosta)	31.-
<i>Pescatore</i> (Fruits de mer)	33.-
<i>Au Safran</i>	33.-

Gnocchi

<i>Sorrentina</i> (Tomates et mozzarella gratinée)	25.-
<i>Pesto</i>	25.-
<i>4 Fromages</i>	25.-

Spaghetti et Penne sans gluten, sauce au choix supplément de 3.-

Nos Pâtes Fraîches

Paccheri

<i>Luciana (Petits poulpes, olives et câpres)</i>	33.-
<i>Gambas et Courgettes</i>	31.-
<i>Safran, Bolets et Basilic</i>	33.-
<i>Scoglio (Mélange de fruits de mer)</i>	35.-
<i>Doriana (Filet de dorade, tomates jaunes, tomates séchées, olives noire, amandes et roquette)</i>	35.-

Ravioli

<i>Farcis à la Ricotta, sauce beurre et sauge</i>	31.-
<i>Farcis au Citron, sauce gambas et citron</i>	33.-
<i>Farcis aux Champignons, sauce chicoré rouge, bolets et noix</i>	31.-
<i>Farcis à la Ricotta, sauce Taleggio, roquette et noix</i>	31.-
<i>Farcis aux Champignons, sauce à la truffe Noire</i>	35.-

Tagliolini

<i>Tomates Cherry, Basilic, Ricotta</i>	29.-
<i>Scampi, Roquette et Tomates Cherry</i>	33.-
<i>Saumon, Oignons et Crème</i>	31.-
<i>Homord</i>	35.-

Parpadelle

<i>Ortolana (Mélange de légumes frais)</i>	27.-
<i>Casareccia (Crème, jambon, champignons et parmesan)</i>	27.-
<i>Boscaiola (Mélange de champignons)</i>	29.-
<i>Norcina (Bolets, émincé de veau et sauge)</i>	31.-

<i>Lasagne Maison</i>	26.-
-----------------------	------

<i>Tris de Pâtes Fraîches (Paccheri safran, tagliolini tomate, ravioli bolets)</i>	37.-
--	------

Notre Sélection de Poissons
(Poissons Frais selon Arrivage)

<i>Calamars Grillés</i>	38.-
<i>Espadon Grillé</i>	38.-
<i>Gambas Royales</i>	45.-
<i>Grillade Pulcinella (Calamar, espadon, gambas et scampi)</i>	48.-
<i>Dorade Royale Grillé (600-800gr)</i>	50.-
<i>Loup de Mer Grillé (600-800gr)</i>	50.-

Accompagnement: Légumes grillé, Riz ou Frites

Suggestions du Chef

<i>Pennette 3 P (Panna, Pomodoro, Parmeggiano)</i>	19.-
<i>Tarantella in Padella (Pappadella, peperoni, jambon cuit et olives)</i>	25.-
<i>Bucatino Cacio et Pepe (Fromage italien et poivre)</i>	25.-
<i>Tagliolino Espadon (Espadon frais, tomates cherry, câpres et olives)</i>	33.-

Assiette Enfants

<i>Portion de Frites</i>	8.-
<i>Penne ou Spaguetti Bolognese</i>	15.-
<i>Nuggets Frites</i>	15.-
<i>Pennette Crème et Jambon</i>	15.-
<i>Steak Haché Frites</i>	15.-

Notre Sélection de Viandes

Viande de Bœuf

<i>Steak</i> (200gr)	31.-
<i>Entrecôte</i> (250 gr)	39.-
<i>Tagliata au Balsamique, Roquette et Parmesan</i>	42.-
<i>Tagliata au Poivre Vert</i>	42.-
<i>Tagliata à la Crème de Truffes</i>	43.-

Sauces :		
	<i>Boscaiola</i>	8.-
	<i>Poivre Vert</i>	6.-
	<i>Café de Paris</i>	6.-

Viande de Veau:

<i>Scaloppine au Citron</i>	41.-
<i>Scaloppine aux Bolets</i>	41.-
<i>Escalope Milanaise Pannée</i> (Roquette et parmesan)	41.-
<i>Paillard</i> (Tranche de veau fine grillé)	41.-
<i>Côte de Veau</i>	41.-
(Accompagné de légumes grillés)	
<i>Côte de Veau Valdostana</i> (Recouverte de jambon et fontina)	43.-
(Accompagné de légumes grillés)	
<i>Ossobuco</i> (uniquement en automne et hiver)	41.-
(Accompagné d'un risotto au safran ou parmesan)	

Accompagnement: Mélange de légumes Frais ou grillés, Frites ou Pâtes

Provenance de nos Viandes : Suisse

Nos Pizzas cuites au Four à Bois

Margherita (Tomate, mozzarella et basilic)	14.-
Napoli (Tomate, mozzarella, câpres, anchois et olives)	19.-
Romana (Tomate, mozzarella, jambon, champignons et olives)	19.-
Genovese (Tomate, mozzarella, pesto et olives)	19.-
Pugliese (Tomate, mozzarella, salami et oignons)	19.-
4 Fromages (Mozzarella, gorgonzola, taleggio, bel paese et grana padano)	20.-
Orientale (Tomate, mozzarella, ananas, merguez et émincé au curry)	20.-
Veneziana (Tomate, mozzarella, jambon, poivrons et olives)	20.-
Calabrese (Tomate, mozzarella, thon, oignons et olives)	20.-
Capricciosa (Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et œuf)	21.-
Végétarienne (Tomate fraîches, mozzarella, légumes assortis et basilic)	21.-
Milanese (Mozzarella, gorgonzola et jambon)	21.-

<i>Siciliana</i>	21.-
<i>(Tomate, mozzarella, jambon, poivrons et œuf)</i>	
<i>Emiliana</i>	21.-
<i>(Tomate, mozzarella et jambon cru)</i>	
<i>Montanara</i>	21.-
<i>(Tomate, mozzarella, champignons, lardons, oignons et olives)</i>	
<i>4 Saisons</i>	22.-
<i>(Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons et fruits de mer)</i>	
<i>Positano</i>	22.-
<i>(Tomate, mozzarella, thon et gambas)</i>	
<i>Marechiaro</i>	23.-
<i>(Tomate, mozzarella, fruits de mer et gambas)</i>	
<i>Stella Baltica</i>	23.-
<i>(Tomate, mozzarella, saumon, câpres et oignons)</i>	
<i>Capri</i>	23.-
<i>(Mozzarella, tomates fraîches, jambon cru et roquettes)</i>	
<i>Valtellina</i>	23.-
<i>(Provola, bresaola et roquette)</i>	
<i>Femena</i>	23.-
<i>(Provolone, aubergines et bolets)</i>	
<i>Calzone Pulcinella</i>	25.-
<i>(Ricotta, mozzarella, jambon cuit, jambon cru, tomate et roquette)</i>	
<i>Pizza « Enfants » moins Fr 3.-</i>	
	<i>(Suppléments dès Fr 2.-)</i>

Carte des Boissons

Boissons chaudes

Café, Thé et Tisanes				3.90
Cappuccino et Renversé				4.60
Irish Coffee				12.-

Eaux minérales

San Pellegrino	5 dl			5.-
Panna Naturelle	5 dl			5.-

Bières

Kronenbourg	2,5 dl	4.50	5dl	7.50
Panaché	2,5 dl			4.50
Schlossgold (sans alcool)				5.-

Boissons et jus de fruits

San Pellegrino Bitter	1 dl			5.-
Coca Cola (Original, Light, Zéro)	3 dl			5.-
Sinalco	3 dl			5.-
Schweppes Tonic	3 dl			5.-
Granini Ananas ou Tomate	2 dl			5.-

Boissons au verre

Jus d'Orange	2 dl			4.-
Thé Froid Citron ou Pêche	3 dl	4.-	5 dl	5.50
Limonade	3 dl			4.-

Vins ouverts

Blanc

Mont-sur-Rolle	1 dl			4.-
Femena	1 dl			6.-

Rosé

Bardolino	1 dl			6.-
-----------	------	--	--	-----

Rouge

Montepulciano	1 dl			4.-
Corvina	1 dl			5.-

Apéritif (16% à 45%)

Ricard ou Pastis	2 cl	4.-	4cl	7.-
Kir	1 dl			6.-
Martini Blanc ou Rouge	4 cl			6.-
Porto Rouge	4 cl			6.-
Campari	4 cl			6.-
Campari orange	4 cl			8.-
Suze	4 cl			6.-
Gin	4 cl			8.-
Proseco	1 dl			10.-
Kir Royale	1 dl			12.-
Coupe de Champagne	1 dl			12.-
Spritz	1 dl			12.-
Gin Tonic	4 cl			12.-

Liqueurs (22% à 40 %)

Amaretto di Saronno	2 cl			8.-
Baileys	2 cl			8.-
Sambuca Molinari	2 cl			8.-
Fernet Branca	2 cl			8.-
Amaro Averna	2 cl			8.-
Ramazotti	2 cl			8.-

Eaux de vie (37% à 45%)

Grappa	2 cl			8.-
Williamine	2 cl			9.-
Abricotine	2 cl			9.-
Grappa de choix Fumée	2 cl			12.-

Vodka (37%-45%)

Classique	2 cl	8.-	4 cl	14.-
Réserve du Patron	2 cl	12.-	4 cl	18.-

Whisky (40%)

J&B	2 cl	8.-	4 cl	14.-
Jack Daniels	2 cl	9.-	4 cl	16.-
Réserve du Patron	2 cl	10.-	4 cl	18.-

Cognac (37%-45%)

Rémy Martin	2 cl	9.-	4 cl	14.-
Réserve du Patron	2 cl	10.-	4 cl	18.-