



MANGIA BENE, RIDI SPESSO E AMA MOLTO

La nostra cucina è basata su tradizionali piatti italiani, dove la convivialità e la condivisione sono al centro del pasto. Una cucina semplice e generosa con ricette di famiglia, e prodotti selezionati dai migliori produttori.

Maria-Louisa d’Austria, detta anche «Duchessa di Parma», è la principale ispirazione del marchio DUCHESSA. Personaggio emblematico della cultura Italiana, adorata e generosa con il suo popolo, guida ancora oggi nostro concetto culinare.

Notre cuisine est directement tirée des traditionnels plats italiens où le partage et la convivialité sont au centre du repas. Une cuisine simple et généreuse avec des recettes familiales et des produits sélectionnés chez les meilleurs producteurs.

Marie-Louise d’Autriche, surnommée la Duchesse de Parme, est la principale inspiration de la marque DUCHESSA. Ce personnage emblématique de la culture italienne, aimée, et généreuse avec son peuple, guide encore aujourd’hui notre concept.

Our kitchen is directly based on the traditional Italian dishes where sharing and conviviality remain the center and goal of the meal. A simple yet generous concept with family recipes and produce selected from the best suppliers.

Marie Louise d’Autriche, also called Duchessa di Parma, is the main inspiration to the DUCHESSA brand. This symbolic personality of the Italian culture, well-liked, cultivated, and generous to her people, leads the way for our concept.

MENU PASTA / PIZZA

23.-

Salade italienne
ou
Velouté glacé de petits pois
&
Pâte du jour ou Pizza du jour

MENU PASTA / PIZZA COMPLET

29.-

Salade italienne
ou
Velouté glacé de petits pois
&
Pâte du jour ou Pizza du jour
&
Dessert au choix

MENU DE SAISON

45.-

Entrée au choix
(Vitello tonnato 4.- de supplément)
&
Suggestion au choix
ou Risotto
&
Dessert au choix

SELECTION DE CHARCUTERIE ET FROMAGE DU TERROIR ITALIEN

Assortiments	1 pers.	2 pers.
Formaggio	19.-	35.-
Salumeria	26.-	48.-
Misto	28.-	52.-
Formaggio :		
Burrata (330g)		21.-
Bufala (250g)		15.-
Ricotta (350g)		14.-
Stracciatella (200g)		18.-
Salumeria Itliana: (150g)		
Salame sopressa		15.-
Coppa di parma		17.-
Spianata Picante		16.-
Bresaola		23.-
Parme 24m		21.-
Sandaniele 16m		22.-
Gargantua 24m		22.-
Mortadelle		12.-
Mortadelle Pistache		13.-
Mortadelle truffe		15.-
Jambon cuit		14.-
Jambon blanc truffe		16.-
Hors des contrées : (100g)		
Lomo Bellota		28.-
Chorizo Bellota		20.-
Jambon Bellota		39.-

ANTIPASTI
Entrée | Starter

	Insalata Italiana 	11.-
	Roquette, dés de Tomates cerise et Parmesan	
	Capuccino di Piselli 	12.-
	Velouté glacé de Petit Pois, graines de Moutarde et mousse à l'Estragon	
	Crostata con Pomodori e Sgombro	15.-
	Tarte aux Oignons confits, Tomates et Maquereau marinés	
	Insalata colorata di verdure crude e cotte 	15.-
	Légumes crus et cuits, huile au basilic	
	Verdure Grigliate di stagione 	17.-
	Asperges vertes, Oignons cebettes, Aubergines violettes et mini Fenouil	
	L'uovo perfetto primaverile	19.-
	Œuf parfait, Girolles sautées à l'ail, persil et pignons de pin	
	Vitello Tonnato	21.-
	Fines tranches de filet de Veau avec une sauce au Thon et chips de Celeri	

LA PASTA

Tutte le paste sono fatte in casa

Toutes nos pâtes sont faites maison | All of our pastas are homemade

	Pasta al Pomodoro ✓ Pâtes, sauce tomate maison	18.-
	Pasta alla Carbonara Pâtes, Guanciale, Oeuf et Pecorino	21.-
	Pasta all'Arrabbiata ✓ Pâtes, sauce Tomate, Ail et Piments	19.-
	Pasta Prosciutto Pâtes, crème et jambon à la truffe	28.-
	Pasta Carciofi e Piselli ✓ Pâtes, Artichaut et Petit Pois	21.-
	Pasta finferli e asparagi ✓ Pâtes, Girolles à l'ail et Asperges sautées	24.-
	Pasta aglio olio e peperoncino rivisitata ✓ Pâtes, crème d'ail, Piments frais et écume de Persil	19.-
	Pasta con pesce spada e melanzane ✓ Pâtes, Espadon et Aubergines sautées	24.-
	Pasta Norma Estiva ✓ Pâtes, Aubergines, Basilic frais, Tomates cerises et Ricotta séchée	21.-
	Ravioli ricotta e spinaci ✓ Ravioli Maison à la Ricotta et aux Epinards, huile d'olive, citron et parmesan	21.-

SECONDI PIATTI

Gnocchi alla Salvia 21.-
Gnocchi, sauge et parmesan

Risotto gamberi rossi, stracchino e crescione 29.-
Risotto aux crevettes rouges, stracchino et cresson

 **La Milanese di Vitello** 38.-
Escalope de Veau panée, Roquette, dés de Tomates et Parmesan

LE PIZZE

AL POMODORO

Margherita 	16.-
Mozzarella et Basilic	
Regina	18.-
Mozzarella, Champignons de Paris et Jambon blanc	
Piccante	22.-
Mozzarella, Salami piccante et Pecorino au piment	
Norma 	22.-
Mozzarella, Aubergines et Ricotta séchée	
Capricciosa	22.-
Mozzarella, Olives, Artichauts, Jambon blanc et Origan	
Napoletana	21.-
Mozzarella, Tomates datterino, Anchois, Olives et Origan	
Burrata	26.-
Mozzarella, Jambon cru, Burrata et huile aux herbes	

BIANCA

4 Formaggi 	23.-
Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Taleggio	

CALZONI

Calzone napoli	24.-
Sauce Tomates maison, Mozzarella, Chanterelles, Jambon blanc et jaune d'œuf	
Il Pizzolo	22.-
Roquette, Bufala, Speck et copeaux de Parmesan	