

MACCARÒ

AUTHENTIC ITALIAN CUISINE

M E N U

ANTIPASTI FREDDI

Tagliere Parmigiano

Jambon de Parme, Coppa, Salami Felino, Parmigiano Reggiano DOP & focaccia

CHF 24.00.-

Mozzarella di bufala & tomates cerises confites

CHF 19.00.-

Brioche maison toastées & bresaola de Wagyu

CHF 27.00.-

Vitello tonnato

Veau piémontais de Casa Vercelli

CHF 25.00.-

Carpaccio de bœuf

Mesclun, céleri branché, noisettes, fruits rouges & parmesan

CHF 24.00.-

Burrata & Jambon de Parme

CHF 21.00.-

ANTIPASTI CALDI

Aubergine à la Parmigiana

CHF 19.00.-

Polpette de bœuf en sauce tomate

CHF 24.00.-

Poulpe grillé

servi sur un crumble de tomates séchées, Spianata de Calabre, amandes & coulis de courgettes

CHF 26.00.-

Mozzarella di bufala in carrozza

Mozzarella panée & frite, coulis de tomate

CHF 23.00.-

Œuf à 63°, comme une Carbonara

CHF 24.00.-

Fritto misto Napoletano

croquette de pommes de terre | arancino | mini-pizza frite à la sauce tomate & mozzarella

CHF 21.00.-

Notre équipe vous renseignera volontiers sur les ingrédients potentiellement allergènes ou susceptible de provoquer des intolérances. Nos plats étant frais, fait maison et cuisinés à la minute, nous vous remercions de votre patience quant à une attente éventuelle.

LA PASTA

Les pâtes Gentile di Gragnano IGP utilisée par notre chef Mathieu Bruno sont emblématiques du savoir-faire italien. Façonnées selon la tradition avec du blé dur de haute qualité et séchées à basse température leur donnent une texture incomparable. Notre brigade les prépare avec passion, pour que chaque bouchée raconte l'histoire de l'Italie et de son amour pour la pasta. Toutes nos pâtes sont préparées à la minute afin de garantir fraîcheur et qualité. Nous vous remercions pour votre patience.

MARE

Spaghettonne aux vongole
Vin blanc, ail & persil plat

CHF 30.00.-

Mezze Maniche Rigate Maccarø
Bisque de crustacés, tartare de thon, citron & crème de burrata

CHF 32.00.-

Spaghettonne allo Scoglio
Moules, vongole, poulpe, mini seiches & tomates

CHF 34.00.-

TERRA

Rigatoni polpette & burrata
Polpette de bœuf, burrata & sauce tomate

CHF 26.00.-

Gnocchi farcis à l'effiloché de sanglier
Jus à la sauge & parmesan

CHF 29.00.-

Spaghettonne cacio & pepe
Pecorino, parmesan & poivre

CHF 24.00.-

Spaghettonne à la Nerano
Crème de courgettes & chips de courgettes

CHF 25.00.-

Spaghettonne à la truffe de saison, fondue de Taleggio & noisettes

CHF 36.00.-

RISOTTO

Risotto « Rossini »
Escalope de foie gras, sauce au porto & truffe de saison

CHF 38.00.-

SECONDI

TERRA

Entrecôte de bœuf Angus (200g)

CHF 39.00.-

Filet de bœuf (200g)

CHF 46.00.-

Ribeye de bœuf d'Herens (200g)

CHF 39.00.-

Hamburger de Wagyu

Salade, tomates confites, mayonnaise au basilic & mozzarella di bufala

CHF 59.00.-

*Toutes nos viandes, à l'exception de l'hamburger sont halal.
Toutes nos viandes sont servies avec des frites & une salade.*

*La cuisson par défaut de nos viandes est saignante afin de libérer au mieux toutes
les saveurs et de ne pas sécher la viande.*

MARE

Fritto misto

Crevettes, calamars, joels, légumes

CHF 36.00.-

Tataki de thon à l'italienne

Tomates, ail, piments, câpres, olives, anchois & pommes de terre

CHF 42.00.-

Noix de St-Jacques sur un risotto au vin rouge, citron & basilic

CHF 41.00.-

PROVENANCE DES PRODUITS

Bresaola de Wagyu: Italie

Porc: Suisse

Boeuf: Suisse & Argentine

Thon Albacore: FAO 71, Océan Pacifique

St-Jacques: Atlantique Nord-Ouest, FAO 21

Poulpe: Espagne

Palourdes: France

Langoustines: FAO 27, Pays-Bas

Moules: France

Joels: FAO 04, Océan Arctique

Crevettes: FAO 71, Pacifique

Calamars: Espagne

Pain: Maison

50 TOP PIZZA EUROPE

Nos pizzas figurent parmi les meilleures d'Europe, une reconnaissance qui célèbre notre passion et notre exigence. Préparée par notre Chef Guido Palladino dans le respect de la tradition, notre pâte repose au minimum 48 heures, garantissant une texture légère, aérée et hautement digeste. Une maîtrise artisanale, des ingrédients d'exception, et une cuisson parfaite pour une pizza tout simplement inoubliable.

PIZZA CLASSIQUES

Margherita

Tomates San Marzano DOP, Fior di latte, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 18.00.-

Margherita di bufala

Tomates San Marzano DOP, mozzarella au lait de bufflonne à la sortie, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 22.00.-

Diavola

Tomates San Marzano DOP, mozzarella, salami piquant & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 22.00.-

Mortadella, burrata & pistache

Fior di latte, Mortadella de Bologne IGP, pesto de pistache, burrata, pistaches hachées & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 25.00.-

Napoli

Tomates San Marzano DOP, ail, câpres, anchois, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 21.00.-

Parma

Base jaune, mozzarella de bufflonne, Jambon de Parme DOP, tomates cerises jaunes confites, lamelles de Parmigiano Reggiano DOP, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 26.00.-

La Nonna

Tomates San Marzano DOP, boulettes de viande de bœuf, basilic frais, stracciatella au lait de bufflonne à la sortie & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 27.00.-

Provola & poivre

Tomates San Marzano DOP, Provola fumée, poivre noir, basilic & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 22.00.-

Parmigiana

Crème d'aubergines à la sauce tomate, Fior di Latte, mousse de Parmigiano Reggiano, tomates cerises confites, chips d'aubergines & basilic confit

CHF 25.00.-

Broccoli & Salsiccia

Friarielli en double cuisson, saucisse, réduction de Nduja & cacioricotta

CHF 26.00.-

IL PADELLINØ

Les Pizzas al padellinø du chef Guido Palladino incarnent l'alliance parfaite entre tradition et gourmandise. Notre pâte repose longuement avant d'être cuite dans un petit moule en métal, lui conférant une texture plus épaisse mais qui est moelleuse à l'intérieur et délicieusement croustillante à l'extérieur.

PIZZA AL PADELLINØ

Padellinø Capricciosa

Sauce de tomates jaunes, fior di latte, jambon cuit fumé, pesto de tomates cerises confites, poudre d'olives noires, artichauts grillés, basilic & huile extra-vierge d'olive

CHF 25.00.-

Padellinø au thon frais

Pâte en croute de sésame, stracciatella, tartare de thon frais, oignons rouges aigre-doux, aneth & huile extra-vierge d'olive à cru

CHF 27.00.-

Padellinø Nerano

Base de crème de courgettes, fior di latte, chips de courgettes, basilic confit, mousse de Provolone del Monaco DOP

CHF 24.00.-

Padellinø Tartufo

Stracciatella & truffe de saison

CHF 32.00.-

Padellinø Lasagna

Fior di Latte, ragoût Bolognese, réduction de tomates & crème de Parmigiano Reggiano

CHF 28.00.-

SUGGESTIONS ENFANTS

Spaghetti à la sauce tomate

CHF 12.00.-

Pizza baby Margherita

CHF 14.00.-

Escalope de poulet panée & frites

CHF 16.00.-

DESSERTS

Tiramisu

CHF 12.00.-

Fondant au chocolat blanc & pistache, glace mascarpone (*20 min*)

CHF 15.00.-

Crème brûlée à la vanille

CHF 14.00.-

Panna cotta aux fruits rouges

CHF 12.00.-

Sorbet citron arrosé au limoncello

CHF 10.00.-

Coupe Amarena

Glace Amarena, caramel croquant aux amandes & chocolat

CHF 15.00.-

Coupe Fresca

Glace vanille, fraises, myrtilles, pêches & coulis au framboises

CHF 15.00.-

GELATI

Amarena, café, Bacio Della Veneta, latte machiato, stracciatella, pistache, tiramisù, amaretto

SORBETTI

Chocolat, citron, prosecco

La boule

CHF 5.00.-