LA CALABRE

CUISINE ITALIENNE DEPUIS 2013



MENU

La famille Longo et toute l'équipe de La Calabre vous souhaite un bon appétit!!!

Nos assiettes sont préparées à la minute : soyez patients, la qualité de votre repas dépend de l'attention que nous lui portons!!

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label **Fait Maison** *établi par la* **Fédération romande des consommateurs** *(FRC),* **Gastrosuisse**, *la* **Semaine du Gout** *et* **Slow Food CH**.

LA CALABRE Route du Vallon 7 – 1854 LEYSIN - Tel +41 024 494 17 00 – www.lacalabre.ch – info@lacalabre.ch

SALADES ET ENTRÉES

Salade verte 6 Salade mêlée 9

Parmigiana di melanzana e bufala, gratinata al forno 18

Parmigiana d'aubergines et mozzarella de buffle, gratinée au four

Baked eggplants and mozzarella Parmigiana

Caprese de mozzarella de 'Bufala', tomates et jambon cru 22

Polenta con gruyere e funghi misti 18

Polenta aux champignons mixtes et gruyère

Polenta with gruyere and mixed mushrooms

Carpaccio di manzo, rucola e Grana 22

Carpaccio de bœuf, roquette et grana

Beef Carpaccio, rocket salad and grana cheese

Antipasto misto italiano con bruschetta 24

Assortiment de charcuterie italienne avec bruschetta

Mixed Italian platter with bruschetta

Polipo croccante con patate a spicchio e mirtilli 24

Poulpe croustillant aux pommes de terre et aux myrtilles

Crispy octopus with potatoes and blueberries

Carpaccio di tonno affumicato con burrata 26

Carpaccio de thon fumé avec burrata

Smoked tuna carpaccio with burrata

ASSIETTE ENFANTS

Pasta o gnocchi al pomodoro, o pizza margherita baby 12

*Pâtes **ou** gnocchis à la sauce tomate **ou** baby margherita*

Pasta **or** gnocchi with tomato sauce, **or** baby margherita

Nuggets di pollo della casa e patatine fritte 14

Poulet nuggets fait maison et frites (*) - chicken nuggets homemade and French fries

Bistecca di manzo (120 grammi) con patatine fritte o legumi 18

*Paillard de bœuf (120gr.) avec pommes de terre frites (*) **ou** légumes*

Beef steak (120 grams) with French fries or vegetables

"L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label fait maison"

PÂTES – PASTAS

Spago quadro alla carbonara 20

Spaghettis avec 'guanciale', œufs, Grana Padano

Spaghetti with pork cheek, eggs, grana padano cheese

Spago quadro aglio olio e peperoncino 18

Spaghettis à l'ail, huile d'olive extra vierge et piment

Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil and chili pepper

Paccheri con pomodoro fresco e straccetti di bufala 24

Paccheris avec tomates fraîches et bufala

Paccheris with fresh tomatoes and buffalo cheese

Ravioli al tartufo con coulis di formaggio 26

Raviolis maison aux truffes et coulis de fromage

Homemade raviolis with truffle and cheese coulis

Tonnarelli Calabre (bolognese, olive, funghi misti, alloro) 26

Pate fraiche tonnarellis à la bolognaise, olives, champignons mixtes et laurier

Fresh pasta tonnarelli with Bolognese, olives, mixed mushrooms and bay leaves

Penne al salmone affumicato, aromatizzate con buccia di limone 24

Penne au saumon fumé, aromatisée au zeste de citron râpé

Penne with smoked salmon, flavored with grated lemon peel

Spago quadro allo scoglio moda vulcano 26

Spaghettis aux fruits de mer, façon vulcain

Spaghetti with seafood, presented as a volcano

Gnocchi verdi con gamberi, trevisana, rucola 26

Gnocchis verts aux gambas, salade trévise, roquette

Gnocchi with prawns, trevisana salad, rocket salad

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Votre restaurateur »

PLATS PRINCIPAUX – MAIN DISHES

Filetto di manzo con salsa al pepe verde o tartufo o salsa gorgonzola — 200 gr. — 44

Filet de bœuf sauce au poivre vert, ***ou*** *sauce à la truffe* ***ou*** *sauce gorgonzola*

Tenderloin steak in a sauce of choice: green pepper **or** truffle **or** gorgonzola

Tagliata di entrecôte con rucola e grana e fritte — *300 gr.* — 42

Entrecôte en tranches grillée, servie sur lit de roquette et flocons de grana, avec frites

Grilled entrecôte slices, served on a bed of arugula and grana flakes, with French fries.

Filetto d'agnello al vino rosso e riduzione di aceto di lamponi — 200 gr. — 40

Filet d'agneau au vin rouge et réduction de vinaigre de framboise

Lamb fillet in red wine and raspberry vinegar reduction

Petto di pollo al limone — 200 gr. — 32

Escalope de poitrine de poulet au citron

Chicken breast in a lemon

Orecchia di elefante alla milanese — *350 gr.* — 34

Escalope de porc pané et frites

Pork milanese cotoletta with french fries

Fritto misto gamberi e calamari, con verdure croccanti — 36

Crevettes et calmars frits, avec légumes croustillants

Mixed fried prawns and squid, with crunchy vegetables

Calamari grigliati al limone ed erbe aromatiche su letto di rucola — 34

Calamars grillés au citron et aux herbes aromatiques sur lit de roquette

Grilled calamari with lemon and aromatic herbs on a bed of rocket

Spiedini di gamberoni grigliati in emulsione di limone e zenzero — 38

Brochettes de gambas grillées en émulsion de citron et gingembre

Grilled prawn skewers in lemon and ginger emulsion

Fantasia di verdure grigliate con tomino di formaggio vodese fondente — 32

Légumes mixtes grillés avec tomme Vaudoise braisée

Grilled mixed vegetables with braised cheese Vaudois

Provenance de nos viandes : **Bœuf** (frais) : Suisse, Uruguay, Australie – **Porc** (frais) : Suisse – **Agneau** (congelé) : Nouvelle Zélande, Australie – **Poulet** (frais et congelé) : Suisse, France

Provenance de nos poissons : **Gambas** (congelé) : Argentine, Bangladesh, Vietnam – **Poulpe** (congelé) : Maroc, Espagne – **Langoustines** (congelé) : Norvège – **Saumon** (fumé) : Norvège – **Vongoles** (frais) : Italie – **Moules** (frais) : Italie - **Calamars** (congelé) : Inde

Tutti i secondi piatti sono serviti con verdure in padella o patatine fritte*
Tous les plats principaux sont servis avec légumes sautés ou pommes frites*
All main courses are served with vegetables sautéed or French fries*

Serviamo pasta e pizza senza glutine
Nous servons des pâtes et des pizzas sans gluten
We serve pasta and pizza gluten free.

Menu PIZZA

La nostra pizza è fatta in modo tradizionale ed artigianale, utilizzando materie prime selezionate. Nell'impasto utilizziamo pochissimo lievito facendolo lievitare per almeno 36 ore in modo che la pizza risulti leggera e digeribile.

Notre pizza est faite de façon traditionnelle et artisanale, nous utilisons des matières premières sélectionnées, et très peu de levain, la pâte lève pendant au moins 36 heures pour que la pizza soit légère et digeste.

Our pizza is made in a traditional and artisanal way, using selected raw materials. We use truly little yeast in the dough causing it to rise for at least 36 hours so that the pizza appears light and digestible.

Margherita 15
Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil

Napoletana 18
Tomate, mozzarella, anchois, câpres
Tomato, mozzarella, anchovies, capers

Capricciosa 22
Tomate, mozzarella, salami, champignons, artichauts, œuf*
Tomato, mozzarella, salami, mushrooms, artichokes, egg

Quattro stagioni 20
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives*
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives

Calabrese 20
Tomate, mozzarella, salami piquant (épicé)
Tomato, mozzarella, spicy salami

Romana 20
Tomate, mozzarella, jambon, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Tonno 20
Tomate, mozzarella, thon, oignons, olives*
Tomato, mozzarella, tuna, onion, olives

Siciliana 22
Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons, câpres
Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers, capers

Prosciutto crudo 22
Tomate, mozzarella, jambon cru
Tomato, mozzarella, prosciutto

Primavera 24
Mozzarella, tomates cerise, roquette, jambon cru et flocons de grana
Mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, prosciutto and grana flakes

Vegetariana 20
Tomate, mozzarella, légumes
Tomato, mozzarella, vegetables

Calzone 19
Tomate, mozzarella, jambon, œuf
Tomato, mozzarella, ham, egg

Calzone Calabrese 22
Mozzarella, ricotta, scamorza, salami piquant
Mozzarella, ricotta, scamorza cheese, spicy salami

Quattro formaggi 21
Mozzarella, Gorgonzola, Gruyère, Moléson
Mozzarella, gorgonzola, gruyère, moleson

Speck e porcini 24
Tomate, mozzarella, speck, bolets
Tomato, mozzarella, speck, porcini

Zola e mele 20
Mozzarella, gorgonzola, pommes
Mozzarella, gorgonzola, apples

Salmone 23
Mozzarella, tomates cerises, roquette, saumon fumé
Mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, smoked salmon

Bufalina 20
Tomate, mozzarella de buffle, tomates cerise
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes

Pugliese 23
Mozzarella de buffle, scamorza, artichauts, jambon cuit fumé, copeaux de grana*
Buffalo mozzarella, scamorza, artichokes, smoked ham, grana cheese flakes

Tartufata 26
Mozzarella de buffle, créme à la truffe, copeaux de truffe (pendant la saison), œuf
Buffalo mozzarella, truffle cream, truffle chips (subject to seasonal availability), egg

Frutti di mare 26
Tomate, mozzarella, moules, vongoles, crevettes et persil
Tomato, mozzarella, mussels, clams, shrimps and parsley

Suppléments : chf 1.00 – Jambon / Salami chf 3.00 – Jambon de Parma / Crevettes chf 5.00 / Base Pinsa chf 3.00

Tous les lundis, sauf les jours fériés, toutes les pizzas, consommées sur place, sont à 14 chf, suppléments à part.

"L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label fait maison"

Pinsa Romana

Modern ***Pinsa*** Romana est une recette ancienne revisitée qui remonte à l`époque de la Rome antique

Grâce à un mélange avec différentes farines (farine de riz, de soya et de froment) et un levain à fermentation lente, on obtient une pâte très légère et très digeste...

Nos propositions :

TRICOLORE : Mozzarella de buffle, tomates cerises, basilic 24

SILANA: Mozzarella, tomate, scamorza, bolets et salami piquant 28

BOLOGNA: Mortadella, burrata et graines de pistache 26

MONTAGNARD : Mozzarella, fromage de chèvre, jambon cru 24

TONNARA : Mozzarella de buffle, oignon rouge, olives, thon 24

VESUVIO : Tomate, mozzarella, saucisse, pousses de navet, scamorza 24

Nouveau avec de la pâte complète

MILANO: Mozzarella, gorgonzola, noix et poire 24

FIRENZE : Mozzarella, courgettes grillées, olives, burrata et graines de noisette 24

VENEZIA : Mozzarella, tomates confit, gambas et radis trévisan 26

Carte à Vin
WINE List

Vini Spumante – Vins Mousseux – Sparkling wine

Prosecco Mill. DOCG (Cantine Rocca degli Arcieri) (Glera)	*11,50%*	40
Champagne (Plusieurs caves) - **France** (Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir)	*12,00%*	85

Vini Bianchi – Vins Blancs – White wines

♥ **Cirò Critone IGP** (Cantine Librandi) - **Calabria** (Chardonnay - Sauvignon blanc)	*12,50%*	36
Lugana Imperiale DOC (Cantine Monte Cicogna) - **Veneto** (Trebbiano di Lugana)	*13,00%*	36
♥ **Aigle Merveille des Roches** (Celliers du Chablais) - **Chablais** (Chasselas)	*12,80%*	44
Braise d'Enfer (Les Frères Dubois) - **Lavaux** (Chasselas)	*12,20%*	48

Vini Rosè – Rosé wines

Luna Piena Rosé IGT BIO (Cantine Termine Grosso) - **Calabria** (Gaglioppo)	*13,00%*	36
♥ **Cirò rosato IGP** (Cantine Librandi) - **Calabria** (Gaglioppo - Cabernet Franc)	*13,00%*	36
Lumera (Cantine di Donnafugata) - **Sicilia** (Nero d'Avola - Syrah - Pinot noir)	*12,70%*	38

Vini Rossi – Vins Rouges - Red Wines

Gamay AOC (La Maison du Lèzard) - **Chablais** (Gamay)	*14,08%*	38
Pinot noir AOC (La Maison du Lèzard) - **Chablais** (Pinot noir)	12,08%	43
Gamaret AOC (La Maison du Lèzard) - **Chablais** (Gameret)	*14,08%*	44
♥ **Rubis Noir AOC** (Artisans Vignerons d'Ollon) - **Chablais** (Assemblage)	*13,00%*	54
Le Rouge de Rouges AOC (Philippe Gex) - **Chablais** (Assemblage)	*13,50%*	58

♥ **Don Fabrizio Anniversario IGT** BIO (Cantine Termine Grosso) - **Calabria** *14,00%*		40
(Gaglioppo)		
♥ **Cirò Classico DOC** (Tenuta Iuzzolini) - **Calabria**	*13,50%*	42
(Gaglioppo)		
Plumbago DOC (Cantine Planeta) - **Sicilia**	*14,00%*	36
(Nero d'Avola)		
Gilusia Syrah DOC (Cantine Rapitalà) - **Sicilia**	*13,50%*	38
(Syrah)		
Negroamaro DOC (Cantine Paradiso) - **Puglia**	*13,50%*	36
(Negroamaro)		
♥ **14° Primitivo DOC** BIO (Cantine Polvanera) - **Puglia**	*14,00%*	43
(Primitivo)		
Montepulciano DOC (Cantine Torre Zambra) - **Abruzzo**	*12,50%*	30
(Montepulciano)		
Nau Cannonau DOC (Cantine Mora & Memo) - **Sardegna**	*14,00%*	43
(Cannonau)		
Trittico IGT (Cantine Poggio al Sole) - **Toscana**	*14,50%*	38
(Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese)		
Chianti Classico DOC (Fattoria Le Fonti) - **Toscana**	*13,50%*	40
(Sangiovese)		
Brunello di Montalcino DOCG (Tenuta Fanti) - Toscana	*13,50%*	82
(Sangiovese grosso)		
♥ **Maronea Bolgheri Sup. DOC** (Fattoria Casa di Terra) - **Toscana** 14,50%		124
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)		
♥ **Le Serre Nuove dell'Ornellaia** (Cantine Ornellaia) - **Toscana**	*14,50%*	128
(Assemblage)		
Tignanello IGT (Marchesi Antinori) - **Toscana**	*13,50%*	190
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon)		
Sassicaia DOC (Marchesi Incisa della Rocchetta) - **Toscana**	*13,50%*	275
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)		
Ornellaia DOC L'Incanto (Cantine Ornellaia) - **Toscana**	*14,50%*	298
(Assemblage)		
Barbera d'Alba DOC (Cantine Cascina Chicco) - **Piemonte**	*14,50%*	40
(Barbera)		
Gattinara DOC (Cantine Nervi) - **Piemonte**	*13,50%*	68
(Gattinara, Nebbiolo)		
Barolo DOCG (Tenute Cà Bianca) - **Piemonte**	*14,50%*	70
(Nebbiolo)		
Ripasso della Valpolicella DOC (Cantine Bertani) - **Veneto**	*13,50%*	45
(Rondinella, Merlot, Corvina)		
♥ **Amarone DOCG** (Bonfanti Vini) - **Veneto**	*16,00%*	72
(Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina)		

Vins en bouteille 5 dl rouges

Chianti Classico	*cl 50*	*12,50%*	20
Montepulciano d'Abruzzo	*cl 50*	*12,50%*	20
Aigle Rouge Vaud	*cl 50*	*13,00%*	22
Yvorne	*cl 50*	*13,30%*	22
Nero d'Avola	*cl 50*	*12,60%*	22
Primitivo	*cl 50*	*12,90%*	22
Negroamaro	*cl 50*	*13,50%*	24
♥ Cannonau	*cl 50*	*14,50%*	26
Barbera d'Asti DOCG	*cl 50*	*14,00%*	26
Ripasso della Valpolicella	*cl 50*	*13,40%*	26
Amarone	*cl 50*	*15,00%*	38

Vins en bouteille 50 cl blancs

Yvorne AOC	*cl 50*	*12,50%*	24
Aigle AOC	*cl 50*	*12,60%*	24
♥ Yvorne Pierre Latine AOC	*cl 50*	*12,50%*	28
♥ Sauvignon blanc d'Ollon	*cl 50*	*12,50%*	34

Vins en bouteille 50 cl rosé

Rosato IGT	*cl 50*	*12,00%*	18

♥ *Coupe de cœur du patron*

Vini al bicchiere – Vins au verre – Wine by the glass

Rossi - Rouges - Red

Aigle, Yvorne, Chianti, Montepulciano, Nero d'Avola, Primitivo	*4*
Barbera, Ripasso di Valpolicella, Cannonau	*6*

Bianchi - Blancs - White

Aigle, Yvorne, Bianco Italiano	5

Dolci e frizzanti - Vins sucrés et mousseaux - Sparkling and sweet wines

Prosecco, Zibibbo, Moscato	*6*
Passito di Pantelleria, Recioto della Valpolicella	*8*

Nous avons le plaisir de vous proposer un large assortiment
de vins `hors carte`, ainsi qu'un choix de Magnum, Jéroboam, Mathusalem..
N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe.

We are pleased to offer a wide assortment of off menu wines,
as well as a selection of Magnum, Jeroboam, Mathusalem...
Do not hesitate to ask to our team for advice.

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets
Salvador Dali

La vie est trop courte pour boire de mauvais vins
Johann Wolfgang Goethe

Bar

Digestifs, Whiskeys et Cognacs

Grappa, Amaretto, Limoncello, Eau d'Abricot, Eau de poire, Cointreau, Grand Marnier, Vodka, Bailey's	2 cl	6
Gin, Rhums, Whiskeys, Cognacs	2 cl	8

Bières - Beers...voir menu séparé ...see separate menu...

Apero & Cocktails...voir menu séparé ...see separate menu...

Martini, Bitters, Kir....	5

Caféterie

Café, Thé, Infusion	3
Cappuccino, Renversé, Café marocain	4
Chocolat	4

Minérales - Soft drinks

Sportifs	2 dl	3
	3 dl	4
	5 dl	5
San Pellegrino - Panna	5 dl	5
San Pellegrino - Panna	1 litre	9
Molecola  , Fanta, Rivella, Jus de pomme, Schweppes, Granini		5

TVA 7,7 INCLUSE

Salute e buon appetito!!!

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant prooquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Cereali, Glutine *Céréales, Gluten* Cereals, Gluten
Latte, Lattosio *Lait, Lactose* Milk, Lactose
Pesce *Poisson* Fish
Uova *Oeufs* Eggs
Crostacei *Crustacés* Crustacea
Molluschi *Mollusques* Shellfish