

Entrées

Salade verte	Fr. 6.50
Salade mêlée ou carottes	Fr. 9.50
Salade rucola & parmigiano	Fr. 13.-
Cocktail de crevettes sur assiette (crevettes, salade verte, sauce calypso, citron)	Fr. 18.-
Carpaccio de bœuf (bœuf, roquette, huile d'olive, parmesan)	Fr. 23.-
Antipasto all' italiana (jambon de Parme, salami piquant, verdure grillée, mozzarella, tomates)	Fr. 25.-

Festival de Salades

Salade Caprese (tomate, mozzarella, olives, huile d'olive, basilic, origan)	Fr. 22.-
Salade du chef (salade verte, tomate, avocat, gruyère, poulet pané, olives, crème balsamique)	Fr. 25.-

Suggestion du Chef

Salade Balthazar Fr. 29.-

*Fines tranches de Bœuf grillées sur lit de Rucola & Tomates
Huile d'olive vierge & Vinaigre balsamique de Modène*

Salade Tropicale 29.-

*Salade verte, Tomate, Avocat, Ananas, Parma DOC, Poulet pané,
Cocktail de crevettes*

Salade paysanne (salade verte, tomate, croûtons, lardons, œufs, concombres)	Fr. 23.-
Salade italienne (salade verte, tomate, mozzarella, avocat, basilic, Jambon de Parme DOC)	Fr. 26.-
Salade grecque (salade verte, feta, oignons, origan, huile d'olive, feuilles de vigne, olives noires, tomate)	Fr. 25.-
Salade California (salade verte, ananas, maïs, filet de poulet pané, sauce calypso, pommes, tomates)	Fr. 24.-

Pâtes sèches

Penne alla siciliana gratinées au four (aubergine, ail, basilic, sauce tomate, mozzarella)	Fr. 24.-
Penne alla carbonara (lardons, œuf, crème, parmesan, poivre)	Fr. 23.-
Penne alla campagnola (champignons, olives, tomates cerises, huile d'olive, basilic)	Fr. 23.-
Penne napoli (sauce tomate, basilic)	Fr. 19.-
Penne al pesto (huile d'olive, ail, pignons, basilic, parmesan)	Fr. 24.-
Penne all'arrabiata (sauce tomate, ail, piments)	Fr. 21.-

Spécialités du Chef

Penne alla Leo Fr. 26.-

Sauce tomate, demi-glace, Saucisse italienne poêlée, Aubergines, Romarin, Basilic

Penne alla Russa flambées à la Vodka Fr. 25.-

Sauce tomate, Crème, Piments, Vodka, Parmesan

Penne du Chef Fr. 25.-

Sauce tomate, Crème Champignons, Jambon cuit, Viande de bœuf

Spaghetti scarpariello (ail, persil, tomates cerises, anchois, olives noires)	Fr. 22.-
Spaghetti allo scoglio (fruits de mer, ail, tomates cerises, persil, huile d'olive)	Fr. 28.-
Spaghetti alle vongole (vongole verace, ail, persil, tomates cerises)	Fr. 28.-
Spaghetti du patron (ail, anchois, câpres, olives noires, huile d'olive, persil)	Fr. 22.-

Révolution de pâtes fraîches

Agnolotti prato verde (ravioles vertes, crème, pesto, parmesan)	Fr. 29.-
Agnolotti aux bolets (bolets, oignons, crème, jus de viande, parmesan)	Fr. 33.-
Gnocchi gorgonzola (crème, gorgonzola, parmesan)	Fr. 26.-

Suggestions du Chef

Agnolotti alla Mineo Fr. 27.-

Aubergines, Ail, Basilic, Tomates cerises, Parmesan

Fagottini al tartufo farcis aux champignons Fr. 33.-

Petits paniers de pâtes fraîches farcis aux Champignons et Truffe, Crème, Huile de Truffe, Parmesan

Tagliatelle alla mediterranea (oignons, ail, tomates cerises, basilic, parmesan)	Fr. 26.-
Tagliatelle romagnola (jambon cuit, petit pois, crème, parmesan)	Fr. 27.-
Tagliatelle porto venere (crevettes, tomates cerises, roquette, huile de truffe, crème)	Fr. 32.-
Tagliatelle aux bolets (bolets, demi glace, crème, parmesan)	Fr. 30.-
Tagliatelle della Nonna (viande de bœuf, sauce tomate, crème, champignons, pesto, aubergines)	Fr. 30.-
Tagliatelle al limone (crème, basilic, citron)	Fr. 25.-
Tagliatelle al salmone (saumon fumé, crème, oignons)	Fr. 27.-

Spécialité du Chef

Tagliatelle della Nonna Fr. 30.-

Sauce tomate, Viande de bœuf, Crème, Champignons, Pesto, Aubergines

Pâtes fraîches gratinées au four

Lasagna al forno “della casa”	Fr. 25.-
Cannelloni du chef (garnis à la viande de boeuf haché, sauce bolognaise, parmesan)	Fr. 26.-
Panzerotti alla ricotta et épinards (feuille de pâte roulée et coupée, garnie à la ricotta et épinards)	Fr. 26.-
Gnocchi alla sorrentina (sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic)	Fr. 24.-

&

Risotti

Uniquement le soir

min. 2 pers & Préparation approx. 20 min

Risotto aux bolets (bolets, ail, jus de viande, parmesan)	Fr. 33.-p.p
Risotto frutti di mare (fruits de mer, ail, bisque d'homard, tomates cerises)	Fr. 36.-p.p
Risotto al parmigiano reale (parmesan, beurre, oignons)	Fr. 30.-p.p

Viandes

Provenance Suisse

*Entrecôte de bœuf	Grillée nature	Fr.	32.-
	Au poivre vert	Fr.	35.-
	Aux bolets	Fr.	37.-
	Alla bellini (<i>vin rouge, jus de viande, balsamico</i>)	Fr.	35.-
	Café de Paris	Fr.	34.-

***Scaloppine de porc au citron** *Uniquement le soir* Fr. 28.-
(jus de viande, sauce au citron)

***Scaloppine de porc aux bolets** *Uniquement le soir* Fr. 30.-
(bolets, sauce demi glace, crème)

Piccata alla Milanese Fr. 26.-
(Escalopines de porc panées à l'oeuf avec Spaghetti Napoli)

***Tagliata di manzo all'aceto balsamico** Fr. 39.-
(Filet de bœuf coupé en lamelle et grillé à la plancha sur lit de rucola con balsamico)

***Garnitures au choix avec votre viande : légumes du jour, riz, frites ou pâtes**

Poissons

Fritto misto Fr. 35.-
(friture de calamars, crevettes, sèche et gambas, sauce tartare maison)

Gambas à l'ail Fr. 32.-
(gambas décortiquées, ail, huile d'olive)

Gambas à la provençale Fr. 33.-
(gambas décortiquées, ail, tomates cerises, herbes de Provence)

Filet de perches Fr. 30.-
(sauce au beurre et citron, persil, sauce tartare)

Garnitures au choix avec votre poisson : légumes du jour, riz, frites ou pâtes

Pizzas

Foccacia bianca / rossa (entrée)	Fr.10.-/Fr.12.-
(nature,origan, huile d'olive / tomate, basilic, ail)	
Marguerite	Fr. 17.-
(mozzarella, tomate, origan)	
Siciliana	Fr. 22.-
(mozzarella, tomate,thon, champignons,olives,origan)	
Della casa	Fr. 27.-
(buffala, tomates fraîches, jambon de Parme DOC, rucola)	
Prosciutto	Fr. 22.-
(mozzarella, tomate, jambon cuit, origan)	
4 saisons	Fr. 24.-
(mozzarella, tomate, jambon,poivrons, champignons, câpres,olives, origan)	
4 fromages	Fr. 24.-
(mozzarella, tomate, gorgonzola, ricotta, mascarpone, origan)	
Capriciosa	Fr. 24.-
(mozzarella, tomate, jambon, champignons, œuf, origan)	
Vegetariana	Fr. 26.-
(mozzarella, tomate, aubergine, courgettes, poivrons, champignons, origan)	
Parma DOC	Fr. 26.-
(mozzarella, tomate, jambon de Parme DOC, origan)	

Suggestion du Pizzaiolo

Pizza Enzo Fr. 28.-

Mozzarella, Tomate, Champignons poêlés, Bœuf haché façon Enzo, Mascarpone, Parmesan

Calzone	Fr. 24.-
(mozzarella, tomate, jambon, champignons, oeuf, origan)	
Calabrese	Fr. 23.-
(mozzarella, tomate, salami piquant de Calabre, origan)	
Napoli	Fr. 19.-
(mozzarella, tomate, anchois,câpres, olives,origan)	
Tonno & Cipolla	Fr. 21.-
(mozzarella, tomate, thon, oignons, origan)	
Basilico	Fr. 18.-
(mozzarella, tomate, basilic, origan)	
Funghi	Fr. 19.-
(mozzarella, tomate, champignons, origan)	
Marinara	Fr. 28.-
(mozzarella, tomate, fruits de mer, ail, huile d'olive vierge)	
Salmone	Fr. 26.-
(mozzarella, tomate, saumon fumé frais, oignon, câpres)	
Dolce Gusto	Fr. 28.-
(mozzarella, tomate, saumon fumé frais, mascarpone, pomodoro fresco)	

Spécialités du Pizzaiolo

Pizza Balthazar Fr. 28.-

Mozzarella, Tomate, Bœuf haché, Scamorza fumée, Tomates cerises, Basilic

Pizza BalthaPiramida Fr. 38.-

Pizza en forme de Pyramide, Mozzarella, Tomates, Parma DOC, Salami piquant, Tomates cerises, Rucola, Parmesan, Olives, Origan, Balsamico

Spécialités Balthazar

Italburger

Les Classiques

BalthaBurger *frites et salade mixte*
Bœuf haché façon Balthazar (180gr)
tomates, oignons, fromage, bacon, cornichons, salade, sauce Calypso-Vodka **Fr. 21.50**

BalthaPollo *frites et salade mixte*
Filet de poulet pané, tomates, carottes, fromage, salade, sauce Tartare du Chef **Fr. 21.-**

BalthaLusso *frites et salade mixte*
Bœuf haché façon Balthazar (180gr), Mozzarella, tomate, salade, bacon
Aubergines & Courgettes poêlées, Oignons glacés au Balsamique, sauce basilic **Fr. 25.50**

BalthaDoBeBel *frites et salade mixte*
Double bœuf haché façon Balthazar (360gr), double fromage & bacon ++
tomates, oignons rouges, cornichons, salade, sauce Calypso-Vodka **Fr. 27.-**

BalthaDiamante *frites et salade mixte*
Fines tranches de bœuf grillées sur lit de rucola, tomates, oignons glacés
au balsamique, Mozzarella, huile d'olive vierge **Fr. 29.-**

BalthaCampagnolo *frites et salade mixte* (Végétarien)
Galette de légumes, tomates, Mozzarella, oignons, champignons poêlés,
salade, sauce Tartare du Chef **Fr. 23.-**

BalthaHopSuisse *frites et salade mixte*
Bœuf haché façon Balthazar (180gr) **Fr. 23.-**
Fromage, œuf poêlé, jambon, gruyère, salade, tomate, sauce Calypso

BalthaLussoItaliano *frites et salade mixte*
Fines tranches de médaillons de porc grillées, tomates, oignons rouges, bacon,
Parmesan, salade et rucola, sauce parfumée à la Moutarde aux olives noires **Fr. 26.-**

BalthaGorgoRico *frites et salade mixte*
Bœuf haché façon Balthazar (180gr) **Fr. 26.-**
Sur lit de Ricotta fraîche, Rucola, tomates, Jambon cru, sauce Gorgonzola

Spécialité du Pizzaiola

BalthaPizza « Dans un pain à pizza enfourné à la minute » **Fr. 27.-**
Jambon cru, Scamorza fumée, Tomates fraîches, Champignons poêlés au vin blanc,
Rucola, Parmesan, Huile d'olive vierge parfumée au Pesto et Romarin

Viandes provenance Suisse

Desserts maison

Panna cotta : au coulis de framboise, caramel ou chocolat Fr. 7.-

Tiramisù en coupe Fr. 9.-

Crème brûlée du Chef Fr. 9.-

Suggestion

Cœur fondant au chocolat Fr. 10.-

Et boule vanille, chantilly

Tarte maison selon jour, (voir suggestion) dès Fr 7.-

Le Balthazar