

	E pachino , avec mozzarella fior di latte et tomates cerises	
PACHINO	tomates cerises	18.-
ALPINE	speck, scamorza, origan	23.-
ESTATE	rucola, parmesan	20.-
VÉGÉTARIENNE		21.-
ABORDAGE	mezza luna en calzone, ricotta, salamino, tomates cerises et truite fumée	26.-
	Bianca , toutes sans tomate et avec mozzarella	
REGINA	rucola, parmesan, jambon San Daniele	25.-
MONTANARA	crème de truffes noires, salami piquant, champignons frais, mozzarella fumée	26.-
4 FROMAGES	mozzarella, provola, gorgonzola, copeaux de parmesan	22.-
MORTAZA	crème de pistaches, provola, mortadella, bufala, pistaches et basilic	23.-
	Calzoni	
CLASSICO	mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic	21.-
VESUVIO	mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta et sauce tomate par-dessus	23.-
CHEF PIZZAIOLO	emmenthal et par-dessus à cru : bresaola, rucola, copeaux de parmesan	26.-
	Spéciales	
CAPRESE	tomates et mozzarella crues, basilic, ingrédient à cru	19.-
FOCACCINA	Bianca uniquement la pâte, romarin, huile d'olive et fleur de sel	10.-
Supplément	jambon cru ou mozzarella de bufala autre ingrédient	5.- 2.-

DESSERTS

Panna cotta, coulis de fruits rouges	12.50
Bocal tiramisu maison	12.50
Mille-feuille aux fraises et crème patissière	12.50
Calzone Nutella	13.-
Double pizza Nutella	25.-

LES ENFANTS

jusqu'à 12 ans avec un adulte

Spaghetti aux tomates	10.-
Mini pizza margherita	10.-
Nuggets de volaille frits et légumes	10.-



GRILLE

~ Antipasto Abordage ~

Jambon cru, tomates séchées, saucisson sec, terrine de poissons, caponata, mozzarella fior di latte

16.- / plat 28.-

ENTRÉES-ANTIPASTI

Tentacules de poulpe 19.-
crème de pommes de terre plat 28.-
poussière de piment olive
fleur de câpres

Variation de tomates, burrata, huile au basilic, perles de balsamique et focaccia maison plat 9.50
16.50

Aubergines fondantes, variation de tomates stracciatella, huile au basilic 9.50

Feuilles vertes de saison 7.-

Variété de salades et crudités de saison 9.-

L'ABORDAGE
SPÉCIALITÉS
DU LAC
ET ITALIENNES
TERRASSE AU
BORD DU LAC
PARKING

AVENUE
DU LÉMAN 67
1025 ST-SULPICE
021 691 93 93

Tous nos plats
sont à l'emporter

déduction 20%

Tous nos pizzas
sont à l'emporter

déduction 5.00

TARTARES servis avec pain artisanal de la boulangerie Bread Store

Tartare de truite rose (Suisse), concombre, huile de noix, zeste de citron, poussière de piment, toasts et pommes frites 120g 25.-
200g 36.-

Tartare de boeuf traditionnel coupé au couteau toasts et pommes frites 120g 25.-
200g 36.-

VÉGÉTARIENS

Mille-feuille tiède de légumes grillés, rucola, tomates, mozzarella et pangrattato 18.-

PÂTES et RISOTTO

Spaghetti carbonara (sans crème) 22.-

Linguine aux vongoles veraci 26.-

Paccheri aux calamars et gambas, tomates confites 29.-

Spaghetti chitarra au pesto vert maison, ricotta et zeste de citron 24.-

Spaghetti aux tomates cerises et burrata 24.-

Ravioli à la burrata, cima di rapa et tomates confites 29.-

Carbonara de la mer Tagliolini noir (encre de seiche), vongoles, gambas, calamars, bisque et tomates cerises 32.-

Risotto caprese Sauce tomates, burrata et huile au basilic 26.-

Sur demande, nous disposons de pâtes sans gluten.

POISSONS

Filets de perches du Lac meunière, (selon arrivage) sauce tartare maison, salade verte de saison, pommes frites ou pommes nature 1 service 170 gr 42.-
2 services 300gr 56.-

VIANDES

Filet de boeuf, réduction d'oignons de Tropea au balsamique, variation de légumes et pommes frites 44.-

Burger Pirate 100% boeuf, oignons confits, tomate, crème de cheddar et pommes frites 28.-

Tagliata de boeuf rassis sur l'os, rucola, copeaux de parmesan, crème balsamique et pommes frites 42.-

Rack d'agneau en croûte de pistaches, mini ratatouille, sauce épicée et brochette de pommes de terre 40.-

Garniture : Pommes frites ou pommes nature ou tagliolini et légumes de saison Suppl. 4.50

~ Tête à Tête ~

A choix : 1/2 entrée + 1/2 pâte + un plat de viande ou poisson, y compris un verre de Prosecco p.p. 79.-

PIZZAS

Les classiques, toutes à base de tomates et mozzarella

MARGHERITA basilic et huile d'olive EVO 17.-

NAPOLI anchois à l'huile, origan 18.-

BUFALA mozzarella de bufala 22.-

VÉNITIENNE jambon cuit 19.-

CALABRESE oignons rouges de Tropea, thon et Nduja 22.-

DIAVOLA salame piccante 20.-

SICILIANA aubergines, tomates séchées, huile d'olive EVO 23.-

CAPRICCIOSA jambon cuit, champignons, artichauts, olives, origan 24.-

MEDITERRANEA tomates pacchino, rucola et San Daniele 24.-

PARMIGIANA crème d'aubergines, chips d'aubergines, tomates cerises, parmesan, basilic 22.-

SAN DANIELE crudo San Daniele 23.-

MERGUEZ merguez 21.-

ROMANA jambon cuit et champignons 21.-

Sans mozzarella

MARINARA ail et huile d'olive EVO 15.-

VEGAN légumes de saison 22.-

TONNO E CIPOLLA thon et oignons 21.-

