

	E pachino , avec mozzarella fior di latte et tomates cerises	
PACHINO	tomates cerises	18.50
ALPINE	speck, scamorza, origan	23.50
ESTATE	rucola, parmesan	20.50
VÉGÉTARIENNE		21.50
ABORDAGE	mezza luna en calzone, ricotta, salamino, tomates cerises et truite fumée	27.-

	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	27.-
4 FROMAGES	mozzarella, provola, gorgonzola, copeaux de parmesan	22.50
MORTAZA	crème de pistaches, provola, mortadella, bufala, pistaches et basilic	24.-

	Calzoni	
CLASSICO	mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic	22.-
VESUVIO	mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta et sauce tomate par-dessus	24.-
CHEF PIZZAIOLO	emmenthal et par-dessus à cru : bresaola, rucola, copeaux de parmesan	27.-

	Spéciales	
CAPRESE	tomates et mozzarella crues, basilic, ingrédient à cru	19.50
FOCACCINA	Bianca uniquement la pâte, romarin, huile d'olive et fleur de sel	10.-
Supplément	jambon cru ou mozzarella de bufala autre ingrédient salami piquant	5.- 2.- 3.-

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

18.- / plat 29.-

ENTRÉES-ANTIPASTI

Tentacules de poulpe 21.50
crème de pommes de terre plat 29.50
poussière de piment olive
fleur de câpres

Variation de tomates, stracciatella, huile au plat 10.50
basilic, perles de balsamique et focaccia maison 17.50

Aubergines fondantes, variation de tomates stracciatella, huile au basilic 10.50

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

Tartare de truite rose (Suisse), concombre, huile de noix, zeste de citron, poussière de piment, toasts et pommes frites 120g 26.-
200g 37.-

Tartare de boeuf traditionnel coupé au couteau toasts et pommes frites 120g 26.-
200g 37.-

VÉGÉTARIENS

Mille-feuille tiède de légumes grillés, rucola, tomates, mozzarella et pangrattato 18.50

PÂTES et RISOTTO

Spaghetti carbonara (sans crème) 23.-

Linguine aux vongoles veraci 27.-

Paccheri aux calamars et gambas, tomates confites 29.50

Spaghetti chitarra au pesto vert maison, ricotta et zeste de citron 25.-

Spaghetti aux tomates cerises et ricotta 24.50

Ravioli à la burrata, cima di rapa et tomates confites 29.50

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

Risotto au safran, straciatella, julienne de jambon croustillant 28.-

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, salade, provola 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 au vin rouge épicée et brochette de pommes de terre 42.-

Garniture : Pommes frites ou pommes nature

~ 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 17.50

NAPOLI anchois à l'huile, origan 18.50

BUFALA mozzarella de bufala 23.-

VÉNITIENNE jambon cuit 19.50

CALABRESE oignons rouges de Tropea, thon et Nduja 23.-

DIAVOLA salame piccante 21.-

SICILIANA aubergines, tomates séchées, huile d'olive EVO 23.50

CAPRICCIOSA jambon cuit, champignons, artichauts, olives, origan 24.50

MEDITERRANEA tomates pacchino, rucola et San Daniele 25.-

PARMIGIANA crème d'aubergines, chips d'aubergines, tomates cerises, parmesan, basilic 23.-

SAN DANIELE crudo San Daniele 24.-

MERGUEZ merguez 22.-

ROMANA jambon cuit et champignons 22.-

Sans mozzarella

MARINARA ail et huile d'olive EVO 15.50

VEGAN légumes de saison 22.50

TONNO E CIPOLLA thon et oignons 21.50

