

RESTAURANT - PIZZERIA
LA RUOTA

LA CARTE

Avenue Industrielle, 10
1227 Carouge (GE)
Switzerland
Tél: +41 (0)22.342.31.55

Web: www.laruota.ch
Email : info@laruota.ch

TVA 8% INCLUS

INSALATE

½ port. / 1 port.

- Salade Verte 6.00
- Salade de Crudités 9.00
- Salade de Carottes ou Tomates 7.00
- Salade de Rucola (avec des copeaux de parmesan) 11.00
- Salade de Poulpe 17.00 / 22.00
- Salade la Ruota (crudités, crevettes sauce calypso, jambon de parme, gruyère) 16.00 / 19.00
- Salade de Chèvre Chaud (salade verte, tomates, carottes, crottins de chavignol sur toast) 16.00 / 19.00
- Salade Grecque (salade verte, tomates, concombres, olives, feta, feuilles de vignes, oignons) 16.00 / 19.00
- Salade Paysanne (salade verte, carottes, concombres, lardons, croûtons, œufs, gruyère) 16.00 / 19.00
- Salade Californienne (salade verte, blancs de poulet sauce calypso, maïs, pommes, ananas) 16.00 / 19.00
- Salade Italienne (tomates, mozzarella, avocats, jambon de parme) 16.00 / 19.00

ANTIPASTI

- Caprese (tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive) 16.00 / 20.00
- Bufala (tomates, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive) 17.00 / 21.00
- Carpaccio de Bœuf (avec rucola et copeaux de parmesan) 16.00 / 20.00
- Carpaccio de Bœuf à l'huile de truffe (avec rucola et copeaux de parmesan) 17.00 / 21.00
- Carpaccio di Bresaola (avec rucola et copeaux de parmesan) 17.00 / 21.00
- Antipasto Misto (assiette de jambon parme, bresaola et copeaux de parmesan) 17.00 / 21.00
- Cocktail de Crevettes 17.00

ZUPPA E MINESTRA

- Minestrone Maison 14.00
- Soupe du jour 12.00

PASTA

- Spaghetti Aglio Olio Peperoncino (ail, huile d'olive, piments) 16.00
- Spaghetti alla Carbonara (crème, lardons, œufs, parmesan) 19.00
- Spaghetti alla Napoletana (sauce tomate maison) 17.00
- Spaghetti alla Bolognese (viande de bœuf hachée, sauce tomate) 18.00
- Penne Zucchini e Gamberetti (sauce tomate, tomates cerise, courgettes, crevettes) 22.00
- Penne Carciofi e Olive (artichauts, lardons, olives noires, huile d'olive, ail, persil) 21.00
- Penne alla Russa (sauce tomate, crème, piments, flambées à la vodka) 19.50
- Penne alla Norma (sauce tomate, aubergines, ricotta fraîche, basilic,) 21.00
- Penne all'Arabiatta (sauce tomate pimentée, basilic, parmesan) 18.00
- Penne alla Leo (sauce tomate, saucisses, aubergines, origan) 21.00
- Penne Casareccia (tomates cerise, pignons, copeaux de parmesan, jambon de parme, rucola et huile de truffe) 25.00

PASTA FRESCA

- Tagliatelle all' Ortolana (sauce tomate, aubergines, courgettes, tomates séchées, rucola) 22.00
- Tagliatelle al Salmone (saumon fumé, crème) 20.00
- Tagliatelle agli Scampi (sauce tomate, crème, langoustines, queues de scampis bisque de homard) 24.50
- Tagliatelle al Limone e Rucola (crème, jus de citron, basilic, rucola, copeaux de parmesan) 20.00
- Tagliatelle al Pesto (huile d'olive pignons, basilic, ail, persil, parmesan) 19.50
- Ravioloni au Chèvre (gros raviolis farcis au chèvre avec rucola et copeaux de parmesan) 23.00
- Tortellini della Nonna (sauce tomate, crème, jambon, poivrons, flambées au cognac à l'orange) 23.00
- Orecchiette al Ragù (bolognaise, rucola et copeaux de parmesan) 22.00
- Fagottini al Tartufo (fagots de pâtes farcis à la ricotta, crème, huile d'olive parfumée à la truffe) 24.50
- Gnocchi al Gorgonzola (crème, gorgonzola) 20.00
- Gnocchi al Pesto e Ricotta 22.00

PASTA GRATINATA

- Gnocchi Gratinati (sauce tomate, crème, mozzarella, gratinés au four) 21.00
- Orecchiette Gratinati (sauce tomate, aubergines, bolognaise, gratinées au four) 21.00
- Pennette alla Siciliana (sauce tomate, aubergines, basilic, mozzarella, gratinées au four) 19.00
- Pennette alla Contadina (sauce tomate, champignons, petits pois, jambon, gratinées au four) 19.00
- Panzerotti alla Ricotta (rouleaux de pâtes farcis à la ricotta et aux épinards, gratinés au four) 22.00
- Lasagne Maison 22.00

CARNE

- **Steak de Bœuf Grillé Nature** 25.00
- Beurre Café de Paris 27.00 - Poivre Vert 28.00 - Morilles 30.00
- **Pavé de Bœuf Grillé Nature** 30.00
- Beurre Café de Paris 32.00 - Poivre Vert 33.00 - Morilles 36.00
- **Scaloppine al Limone** (fines tranches de veau, sauce crème citronnée) 32.00
- **Saltimbocca alla Romana** (fines tranches de veau avec sauge et jambon cru) 33.00
- **Scaloppine al Colosseo** (fines tranches de veau panées, tomates cerise, pesto et rucola) 33.00
- **Ossobuco al Profumo d'Arancio** (jarret de veau, sauce tomate parfumée à l'orange) 32.00
- **Scaloppine di Pollo alla Griglia** (fines tranches de poulet grillées) 24.00

Garnitures aux choix : pommes frites, riz, pâtes, légumes, salade verte

PESCE

- **Filets de Perches** 29.00
- **Filets de Saint Pierre** 30.00
- **Pavé de Saumon Grillé** 30.00
- **Gambas à l'Ail** 32.00
- **Gambas à la Provençale** (sauce tomate aillée) 32.00

PER I BAMBINI

- **Penne alla Bolognese** 9.50
- **Nuggets de Poulet (4pc)** 8.50
Avec pommes frites
- **Mini Margherita** 9.00
- **Portion de Frites** 5.50

MENU ENFANT 10.-

Nuggets ou Mini Margherita

* * *

Glace aux Smarties

Origines Viandes et Poissons :

*Bœuf et Veau (frais de Suisse) – Poulet (surgelé d'Allemagne) – Nuggets de Poulet (surgelé de Suisse)
Filets de Perches (surgelé de Russie) – Saumon (frais de Norvège) – St Pierre (surgelé de Chine) – Gambas (surgelé du Vietnam)*

PIZZE

- Margherita (sauce tomate, mozzarella, origan)	14.00
- Napoletana (sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan)	17.00
- Funghi e Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, origan)	17.00
- Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, jambon, origan)	16.00
- Hawai (sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan)	18.00
- Diavola (sauce tomate, mozzarella, jambon, ail, piments, origan)	17.00
- Capricciosa (sauce tomate, mozzarella, jambon, câpres, champignons frais, œuf, olives, origan)	19.00
- Végétarienne (sauce tomate, mozzarella, champignons frais artichauts, poivrons, aubergines, origan)	19.00
- Mamma mia (sauce tomate, mozzarella, champignons, courgettes, ail, oignons, lardons, olives, origan)	20.00
- Zibons (sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon de parme, origan)	20.00
- Rucola (sauce tomate, mozzarella, rucola, copeaux de parmesan, origan)	18.00
- 4 Stagioni (sauce tomate, mozzarella, champignons frais, poivrons, câpres, jambon, olives, origan)	19.00
- Calzone (sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, œuf, origan)	18.00
- Paysanne (sauce tomate, mozzarella, oignons, chorizo, ail, origan)	18.00
- Siciliana (sauce tomate, mozzarella, oignons, thon, olives, anchois, origan)	18.00
- Gamberetti e Basilico (sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, crevettes, basilic ail, origan)	20.00
- 4 Formaggi (sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, copeaux de parmesan, origan)	19.00
- Parma (sauce tomate, mozzarella,, jambon de parme, origan)	19.00
- Calabrese (sauce tomate, mozzarella, salami piquant, origan)	19.00
- Salmone (sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, origan)	19.00
- Esquisse (sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, tomates fraîches rucola, origan)	22.00
- Bolognese (sauce tomate, mozzarella, bolognaise, œuf, origan)	18.00
- Ricotta (sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, ricotta, origan)	18.00
- Estiva (sauce tomate, tomates cerise, mozzarella di buffala froides, rucola, bresaola, origan)	24.00

NOS DESSERTS

FAIT MAISON

- Crème Brulée 8.50
- Tiramisu 8.50
- Semifreddo (chocolat ou framboise) 7.00
Mousse glacée composée de blancs d'œufs battus en neige, de sucre et de crème
- Panna Cotta (coulis framboise ou coulis chocolat) 8.50
- Profiteroles Glace Vanille (coulis au chocolat) 10.00
- Fondant au Chocolat (10 minutes de patience) 11.00

- Café Gourmand 9.00
(Café ou thé, panna cotta coulis framboise, crème brulée, sorbet mangue)

* * *

- Tartelette Citron Meringuée 5.50
- Crumble aux Fruits Rouges 6.50

* * *

CRÈMES GLACÉES

Vanille - Café – Caramel – Chocolat – Rhum Raisin - Noix la boule 3.00
Noix de Coco – Fraise

SORBETS

Citron – Fruit de la Passion – Mangue la boule 3.00

* * *

- Café Glacé (3 boules café, vrai café, chantilly) 11.00
- Coupe Danemark (3 boules vanilles, nappage chocolat, chantilly) 11.00
- Coupe Limoncello (2 boules sorbet citron, 1 boule sorbet fraise, arrosé de limoncello) 12.50
- Coupe du Soleil (2 boules sorbets au choix, eaux de vie au choix) 12.50
- Coupe Réunionnaise (1 boule rhum raisin, 2 boules vanille, arrosé de rhum, chantilly) 12.50