

LES ENTRÉES

DU CHEF

TARTARE DI SPECK, MELA VERDE, SEDANO E AVOCADO 25
TARTARE DE SPECK ET AVOCAT, POMME GRANNY SMITH ET CELERI

BURRATINA, MISTICANZA, ARANCIA E ACCIUGA 24
BURRATINA, MESCLUN, ORANGE ET ANCHOIS

SAINT-JACQUES, PISELLI E SPUMA DI MANDORLE 30
GAZPACHO AUX FRAISES ET AUX TOMATES, GLACE AU BASILIC

 UOVO MORBIDO, GRANA PADANO, ASPARAGI E LIMONE 23
OEUF POCHÉ, GRANA PADANO, ASPERGES ET CITRON

CLASSIQUE

 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORO E CREMA DI BASILICO 25
MOZZARELLA DE BUFFLONNE DOP, TOMATES, CRÈME DE BASILIC

 STRACCIATELLA DI ANDRIA, TARTUFO ESTIVO, FOCACCIA CALDA 32
STRACCIATELLA DI ANDRIA, TRUFFE D'ÉTÉ, FOCACCIA CHAUDE

TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON FOCACCIA 38
PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE AVEC FOCACCIA

 MISTO VERDE, CAMEMBERT DI BUFALA, MANDORLE TOSTATE 26
SALADE VERTE, LÉGUMES DE SAISON, CAMEMBERT DE BUFFLONNE, AMANDES GRILLÉES

LA PASTA

CHEZ KYTALY, LA PASTA FELICETTI EST "AL DENTE", N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER UNE CUISSON DIFFÉRENTE

RAVIOLI CACIO E PEPE, GAMBERI E PISTACCHIO 36
RAVIOLI CACIO E PEPE, GAMBAS ET PISTACHE

DITALINI DI FARRO, COTTO, GRANA E TARTUFO 33
TARTARE DE TRUITE MARINÉE, COURGETTES ET POUTARGUE

 POMODORO E STRACCIATELLA 27
PASTA À LA SAUCE TOMATES, STRACCIATELLA ET CRÈME DE BASILIC

RAGÙ DI OSSOBUCO 35
PASTA AU RAGOUT DE OSSOBUCO DE VEAU, PERSIL ET CITRON

PERSICO, BOTTARGA E PREZZEMOLO 34
PASTA, FILET DE PERCHE, POUTARGE ET PERSIL

CHIOCCIOLE AI 4 POMODORI 32
PASTA AUX 4 TOMATES, VENTRÈCHE DE THON, BASILIC FRIT ET CITRON CONFIT

SPAGHETTI "AGLIO E OLIO" 28
SPAGHETTINI "AIL & HUIL", COULURE D'ANCHOIS, MIETTES CROQUANTES ET MARJOLAINE

CARBONARA 29
OEUF, FROMAGE PECORINO ROMANO DOP, JOUE DE PORC, POIVRE

LES DESSERTS

SALADE EXOTIQUE, GLACE EARL GREY, PAIN BRIOCHÉ 14

MOUSSE CHOCO-PASSION, CRUMBLE NOIX DE COCO 13

TIRAMISU' 13

SGROPPINO, CITRON ET PROSECCO 12











CAFÉ GOURMAND 12

A PARTAGER

GLACE À LA FLEUR DE LAIT (POUR 4 PERS.) 50
CHOCOLAT CHAUD, CERISES, BISCUITS, MERINGUES

STRACCETTI, RICOTTA AU CITRON (POUR 2 PERS.) 24

LA PIZZA

	Margherita Tomate, fiordilatte, basilic, huile EVO	19		Vegana Crème de petits pois, asperges, tomate datterino jaune, tomate confit, poudre d'olive, basilic, huile EVO	27
	Margherita DOP Tomate San Marzano DOP, tomate Piennolo Dop, mozzarella di bufala campana DOP, huile EVO	25		Ortolana Fiordilatte, crème de petits pois, asperges, tomate datterino jaune, tomate confit, poudre d'olive, basilic	28
	La Nostra Margherita Tomate « riccio », stracciatella di Andria, crème de basilic	25		4 Fromages Fiordilatte, crème de Grana Padano, brie, chips de Gruyère AOP, poivre, origan	30
	Marinara Tomate San Marzano DOP, tomate Piennolo DOP, anchois de Cetara, câpres lyophilisé, poudre d'olive, huile à l'ail, basilic	26		Carbonara Fiordilatte, jaune d'oeuf pasteurisé, bacon croquant, chips de pecorino, lime, poivre	29
	Diavola Tomate, fiordilatte, saucisson piquant, basilic	24		Skarpetta Crème de Grana Padano, compote de trois tomates, copeaux de Grana Padano, pesto lyophilisé	31
	Parmigiana Tomate, fiordilatte, provola fumée, aubergines, basilic, huile EVO	28		Truffe Bufala Campana DOP, crème de Grana Padano, truffe d'été	33
	Crudo Rucola Grana Tomate, fiordilatte, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano roquette	28		Scapece Fiordilatte, courgettes frites, stracciatelle di Andria crème d'anchois de Cetara, poivre, huile evo	28
	Mediterranea Tomate Piennolo DOP, Bufala DOP, anchois de Cetara, olives noires, origan, basilic	27		Cotto e carciofini Fiordilatte, jambon blanc, artichauts à l'huile d'olive, basilic	29
	Pomodorini Bufala campana DOP, tomate Piennolo DOP, tomate datterino jaune, tomate séchée, origan, basilic	27			

La Focaccia

Jambon de Parme, stracciatella di Andria, confiture de tomates	27
Thon, stracciatella di Andria, tomates séchées, pistaches	31

LES SOFTS

Eau Castalie plate / gazeuse 75cl	4.5
Acqua Panna 50cl	5
San Pellegrino 50cl	5
Jus de fruits / nectar	5
Jus de pomme Ramseire	5
Thé froid	5
Coca Cola / light / zéro, Sprite	5
Tonic, Ginger beer	5
Arancia Amara, Chinotto	5
Crodino, Bitter San Pellegrino	6

LES BOISSONS À PRIX MODÉRÉ

Jus de pomme / Verre de lait / Sirop (3dl)	3
---	---

LES CAFES & THÉS

Espresso / Ristretto / Macchiato	3.5
Double espresso / Decaffeinato	5
Cappuccino / renversé / lait	6
Americano	4
Sélection de thé, tisane & infusion	4

LES BIÈRES

Peroni blonde 25 cl / 50 cl	5 / 7,50
Peroni bouteille 33 cl	5.50

PROSECCO

NV Najma, Prosecco Brut/rosé	9	60
Refosco dal Peduncolo Rosso - Venezia Giulia, Italie		

LES VINS BLANCS

2020 Elena Walch, Pinot Bianco	9	60
Pinot blanc - Trentino Alto Adige, Italie		
2018 Fattoria San Felo, Le Stoppie	9	60
Vermentino - Toscane, Italie		
2019 Cantarutti Colli Orientali	9	60
Ribolla gialla - Friuli, Italie		
2020 Sauvignon Blanc Collio Doc	65	
Sauvignon Blanc - Friuli, Italie		

LES VINS ROSÉS

verre bouteille

2020 Castello di Radda, Rosato Toscana IGT	9	50
Sangiovese - Toscane, Italie		

LES VINS ROUGES

2018 Ventiduemarzo, Aglianico	10	60
Aglianico - Campania, Italie		
2016 Cà Botta « Tenuta Costa Rossa », Valpolicella Ripasso	10	60
Corvina, Rondinella, Corvina Veronese - Valpolicella Ripasso, Italie		
2019 Podere 414, Morellino di Scansano DOCG	11	65
Sangiovese - Toscane, Italie		
2019 Pietro Benanti, Etna Rosso	12	70
Nerello mascalese - Sicile, Italie		
2019 Castiglion del Bosco, Rosso di Montalcino cru Gauggiolo	12	70
Sangiovese - Toscane, Italie		
2018 Petra, Quercegobbe Merlot Toscana IGT	14	90
Merlot - Toscane, Italie		
2016 Castiglion del Bosco, Brunello di Montalcino	16	110
Sangiovese - Toscane, Italie		
2020 Domiziano, Primitivo Puglia Igp		60
Primitivo - Pouilles, Italie		
2019 Domiziano, Salice Salentino		60
Negramaro, Malvasia nera - Pouilles, Italie		
2018 Vallepicciola, Chianti Classico		60
Chianti - Toscane, Italie		
2018 Figli Luigi Oddero, Barbera d'Alba DOC		60
Barbera - Piedmont, Italie		
2018 Idi Di Marzo, Family Selection Montepulciano		60
Montepulciano D' Abruzzo - Abruzzes, Italie		
2013 Castiglion del Bosco, Prima Pietra Toscana Rosso IGT		120
Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc, Petit Verdot - Toscane, Italie		

LES DIGESTIFS

Limoncello	8
Amaretto Bio	9
Grappa blanche	10
Grappa riserva	12

LES COCKTAILS SIGNATURES

NEGRONCINO

Mancino rosso, Mancino chinato, Mancino bianco, bitter Rinomato aperitivo, Gin
16 chf

NEGRONCINO SBAGLIATO

Mancino rosso, Mancino chinato, bitter, Rinomato aperitivo, Rinomato bianco, Gin, Prosecco
18 chf

Rinomato tonic

Rinomato bitter rouge, tonic water, Angostura
15 chf

Improved Americano

Rinomato americano bianco, mancino vermouth chinato, tonic water
16 chf

Bellini / BelliNO

11 chf Moscato pétillant et purée de pêche / Moût de raisin et purée de pêche (SANS ALCOOL) 10 chf
45 chf la bouteille

Apérol Spritz

Apérol, Prosecco, Soda
15 chf

Hugo

Prosecco, Sirop de fleur de sureau, Menthe fraîche, Lime
15 chf

Campari Spritz

Campari, Prosecco, Soda
15 chf

Kytaly mule

Gin sole e luna, jus de lime, ginger beer, angustura
16 chf

Green fresh

Gin bio organic, menthe, jus de lime
16 chf

Amaretto Sour

Amaretto bio « Walcher », Jus de lime, Blanc d'oeuf
16 chf



GUIDE TO THE
BEST PIZZERIAS
IN ITALY AND
WORLDWIDE
2021



KYTALY
GINEVRA - SVIZZERA

**NEGRONCINO,
LA DOLCE VITA
EN BOUTEILLE**

Avis aux amateurs d'aperitivo, un nouveau cocktail entre en scène, bienvenue au Negroncino ! Essence même de la dolce vita italienne mise en bouteille, ce Negroni est prêt à déguster. Agrémenté d'un glaçon et d'un zeste d'agrumes, ou non, c'est un élégant assemblage des meilleurs vermouths, rehaussé d'un gin aux notes de bergamote, le tout 100% italien, ma certo !