



LE BORGIA
RISTORANTE ITALIANO

WWW.LEBORGIA.CH



SUGGERIMENTI

NOS SUGGESTIONS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD	27.50
<i>Salade mêlée composée de tranches de fromage de chèvre légèrement grillées et déposées sur des toasts croustillants. Le tout est nappé d'un filet de miel et d'une sauce blanche maison.</i>	
SALADE DE POULET CROUSTILLANT	27.50
<i>Un mélange frais de salade verte, carottes, maïs, concombre, betterave, avec du poulet pané croustillant et une sauce blanche maison.</i>	
SALADE D'ARTICHAUTS, ROQUETTE ET PARMESAN	27.50
<i>Salade composée d'artichauts, de roquette, d'olives Taggiasche* et d'une sauce blanche maison.</i>	
RAVIOLIS AU FOIE GRAS	32.50
<i>Des raviolis farcis au foie gras avec une sauce à la crème au foie gras et figues.</i>	
PANCIOTTI AUX COQUILLES ST-JACQUES ET CREVETTES	33.50
<i>Des panciottis farcis aux coquilles St-Jacques et crevettes avec une sauce à la bisque d'homard.</i>	
PANCIOTTI FARCIS AUX AUBERGINES ET SCAMORZA	28.50
<i>Des panciottis farcis aux aubergines et à la scamorza, servis avec une sauce à la crème-tomate et accompagnés d'une burrata.</i>	
LINGUINE AUX ARTICHAUTS	28.50
<i>Des linguines enrobées d'une sauce au vin blanc avec des tomates cerises, des artichauts et du persil.</i>	
RISOTTO AUX CALAMARS ET GAMBAS	34.50
<i>Un risotto aux calamars et gambas, délicatement parfumé à l'encre de seiche et au safran.</i>	
FILET DE BOEUF AUX MORILLES	47.50
<i>Filet de boeuf servi avec une sauce aux morilles accompagné de deux garnitures au choix.</i>	
CALAMARS AUX ARTICHAUTS	35.50
<i>Des calamars aux artichauts avec des olives Taggiashe* et des tomates cerises.</i>	

**Taggiasche (Les olives Taggiasche sont des olives typiques de la région de la Ligurie, en Italie, particulièrement célèbres pour leur goût riche et fruité).*



ANTIPASTI

NOS SALADES

LA CAPRESE	21.50
<i>Salade Caprese composée de tomates et mozzarella, assaisonnée d'un filet d'huile d'olive et de basilic frais.</i>	
LA CESARE	23.00
<i>Salade croquante, garnie de poulet grillé, de croûtons dorés, de copeaux de parmesan et d'une sauce blanche maison.</i>	
DELLO CHEF	23.50
<i>Salade croquante de crudités, accompagnée de thon, d'oeufs durs et de mozzarella fraîche. Le tout sublimé par une sauce blanche maison.</i>	
POMODORO E CIPOLLA	8.50
<i>Tomates et oignons frais, sublimés par un filet d'huile d'olive.</i>	
LA CROCCANTE	6.50
<i>Carottes fraîches finement râpées avec une sauce blanche maison.</i>	
LA MISTA	8.50
<i>Salade mêlée composée, de carottes finement râpées, grains de maïs, tomates et tranches de concombres frais.</i>	
LA VERDE	6.00
<i>Salade verte de saison avec une sauce blanche maison.</i>	



ANTIPASTI

NOS ENTRÉES

SFINCIONE PALERMITANO

16.50

Pâte à pizza épaisse et moelleuse, garnie de sauce tomate, d'oignons, d'anchois et de pecorino râpé.

ANTIPASTO BORGIA (MIN 2 PERS.)

36,50

Bruschettas croustillantes, accompagnées d'une sélection de charcuteries fines, fromages et légumes grillés. Le tout délicatement assaisonné.

MOZZARELLA FARCITA FRITTA

24.50

Mozzarella crouillante, farcie à la truffe, accompagnée de jambon de Parme et tomates séchées.

BURRATA PUGLIESE E PROSCIUTTO DI PARMA

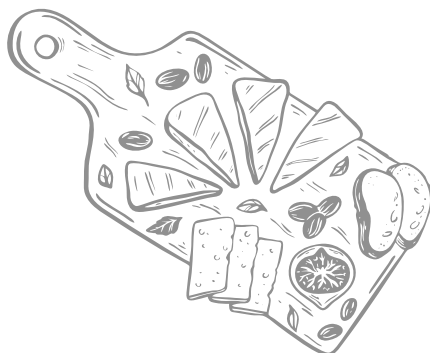
24.00

Burrata onctueuse des Pouilles, délicatement posée sur un lit de salade, accompagnée de fines tranches de jambon de Parme. Le tout sublimé par un filet d'huile d'olive.

COCKTAIL DI GAMBERI

23.50

Crevettes décortiquées, présentées sur un lit de salade verte croquante, accompagnées d'une sauce cocktail.





RISOTTO

NOS RISOTTOS

RISOTTO AL PROFUMO DI BOSCO

29.50

Risotto aux chanterelles, bolets et huile parfumé à la truffe.

RISOTTO ALLA SALSICCIA ET GORGONZOLA

25.50

Risotto à la saucisse et gorgonzola.

RISOTTO AI GAMBERI E TOMME AL TARTUFO

28.50

Risotto aux crevettes et tomme à la truffe.

RISOTTO CON POMODORI SECCHI, BURRATA E BASILICO

26.50

Risotto aux tomates séchées, burrata et basilic frais.





PASTA

NOS PÂTES



PENNE

RIGATONI

TAGLIATELLE

FUSILLI

SPAGHETTI

GNOCCHI

AL PESTO VERDE

23.50

Des pâtes al dente au choix enrobées d'un savoureux pesto vert à base de basilic frais, de parmesan et d'huile d'olive.

BOLOGNESE

24.00

Des pâtes al dente au choix enrobées d'une généreuse sauce bolognaise mijotée à base de viande de boeuf, tomates et herbes aromatiques.

CARBONARA

25.50

Des pâtes al dente au choix enrobées d'une sauce onctueuse à base de crème, de lardons, de jaune d'oeuf et parmesan.

AL SALMONE

27.50

Des pâtes al dente au choix enrobées d'une sauce à la crème et tendres morceaux de saumon frais.

AI PORCINI

26.50

Des pâtes al dente au choix accompagnées de bolets sautés à l'ail et à l'huile d'olive.

AL FRUTTI DI MARE

27.50

Des pâtes al dente au choix enrobées d'une sauce tomate et mélange de fruits de mer.

SPAGHETTI CARTOCCIO "SPÉCIALITÉ MAISON"

26.50

Des spaghetti al dente enrobés d'une sauce crémeuse au vin blanc, garnis de crevettes, d'olives noires, de fontina, Grana Padano et de menthe. Le tout est légèrement gratiné au feu de bois.

LASAGNA AL FORNO MAISON

28.00

Des feuilles de pâtes fraîches superposées avec une sauce bolognaise mijotée et une onctueuse béchamel. Le tout est gratiné au feu de bois, offrant une croûte dorée et légèrement fumée.



P A S T A

NOS PÂTES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	32.50
<i>Des spaghettis al dente aux vongoles veraci fraîches, enrobés d'une sauce à base d'ail, de vin blanc, d'huile d'olive et parsemé de persil.</i>	
RIGATONI NERI E GAMBERI	28.50
<i>Des rigatonis noirs à l'encre de seiche, avec des crevettes et des courgettes finement sautées. Le tout enrobé d'une sauce à la crème au safran.</i>	
GNOCCHI BORGIA	25.50
<i>De tendres gnocchis de pomme de terre, enrobés d'une sauce crème-tomates et bolets.</i>	
SPAGHETTI AL PESTO ROSSO E BURRATA	26.50
<i>Des spaghettis al dente enrobés d'un pesto rouge, composé de tomates séchées à l'huile d'olive avec une burrata crémeuse déposée délicatement.</i>	
SPAGHETTI ALLA ITALIANA	25.00
<i>Des spaghettis al dente agrémentés de tomates fraîches et de roquette, parsemés de copeaux de parmesan.</i>	
PENNE ALLA CIOCIARA	24.50
<i>Des pennes al dente, généreusement enrobées d'une sauce crème-tomates, jambon cuit(épaule), lardons et petits pois.</i>	
TAGLIATELLE BARONETTO	25.50
<i>Des tagliatelles enrobées d'une sauce à la crème, tomates cerises, courgettes sautées et crevettes.</i>	
PENNE ALLA SICILIANA	26.00
<i>Des pennes al dente gratinées au feu de bois, avec des aubergines frites, des tomates fraîches et de la mozzarella fondante. Le tout est délicatement saupoudré de parmesan pour un gratin doré et savoureux.</i>	



PIZZA COTTA AL FORNO A LEGNA

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

MARGHERITA	18.00
<i>Sauce tomate, mozzarella et origan.</i>	
BORGIA	24.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, oeuf, oignons, salami piquant et origan.</i>	
NAPOLETANA	22.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres et origan.</i>	
SICILIANA	23.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, thon, poivrons, câpres et origan.</i>	
ROMANA	27.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme et origan.</i>	
CATERINA	22.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, maïs, poivrons, lard fumé et origan.</i>	
MARINARA	25.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer et origan.</i>	
QUATTRO STAGIONI	24.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit(épaule), champignons de Paris, poivrons, câpres et origan.</i>	
PASOLINI	24.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, artichaut, olives, jambon cuit(épaule), et origan.</i>	
DON PEPPINO	25.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, calamars aux fines herbes, ail, crevettes, olives et origan.</i>	
CALZONE	22.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit(épaule), ricotta, oeuf enfermé.</i>	
CALABRESE	23.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, julienne d'aubergines à l'huile pimentée, olives et origan.</i>	
PAVAROTTI	26.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, chanterelles à l'ail-basilic, olives et origan.</i>	
BOSCO	26.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, mélange de champignons et origan.</i>	
QUATTRO FORMAGGI	25.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, fontina, gorgonzola, ricotta et origan.</i>	
CAPRICCIOSA	24.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit(épaule), champignons de Paris, oeuf et origan.</i>	



PIZZA COTTA AL FORNO A LEGNA

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

CAMPAGNOLA	23.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, oignons, ail, basilic et origan.</i>	
MARGHERITA RUCOLA GRANA PADANO	23.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, Grana Padano et origan.</i>	
PROSCIUTTO	23.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit(épaule) et origan.</i>	
FUNGHI FRESCHI	21.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris et origan.</i>	
CIPOLLA	20.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, oignons et origan.</i>	
PRIMAVERA	27.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, Grana Padano et tomates cerises.</i>	
BUFALA	27.50
<i>Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic et origan.</i>	
LUIGI	25.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, oignons, pancetta, oeuf, olives, fontina et origan.</i>	
DELLO CHEF	27.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, artichaut, salami piquant, bufala et origan.</i>	
DIAVOLA	25.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, chorizo piquant et origan.</i>	
PAESE MIO	26.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, ail, bolets et origan.</i>	
MISS ITALIA	28.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, mozzarelline, huile parfumée à la de truffe et origan.</i>	
PULCINELLA	27.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, scamorza fumée, tomates cerises, champignons de Paris, roquette, jambon de Parme et origan.</i>	
HAWAÏANA	25.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit(épaule), ananas et origan.</i>	
POPEY	23.50
<i>Tomates cerises, mozzarella, ricotta, épinards et origan.</i>	
PIZZA DEL SUD	28.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, cime di rapa et saucisses.</i>	
VEGETARIANA	25.00
<i>Sauce tomate, mozzarella, mélange de légumes et origan.</i>	



CARNE

NOS VIANDES

FILET DE BOEUF CARAMÉLISÉ AU CHIANTI	46.50
<i>Filet de boeuf grillé avec une sauce caramélisé au Chianti.</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉ	38.50
<i>Entrecôte de boeuf grillé, possibilité de sauce en supplément.*</i>	
SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON	41.50
<i>Fines tranches de veau servies avec une sauce au citron.</i>	
TARTARE DE BOEUF	38.00
<i>Viande de boeuf assaisonnée, accompagné de toasts, de beurre, de frites et d'une salade.</i>	
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE	44.50
<i>Escalope de veau panée, garnitures au choix.</i>	
CHEESEBURGER FAIT MAISON	28.00
<i>Pain pizza cuit au feu de bois, steak de boeuf haché 200 grs, scamorza*, salade, oignons, sauce maison.</i>	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO	29.50
<i>Fines tranches de boeuf délicatement déposées avec de la roquette fraîche et des copeaux de parmesan. Accompagné avec des frites.</i>	
BRESAOLA DI MANZO ALLA MEDITERRANEA	28.50
<i>Bresaola de boeuf finement tranchée, servie avec une vinaigrette au citron et huile d'olive, agrémentée de roquette fraîche et de copeaux de parmesan.</i>	

***Supplément sauce aux bolets ou au poivre 6.50.- , aux morilles 9.00.-**

***Tous nos plats sont servis avec deux garnitures au choix (sauf salade)**

***Scamorza (fromage fumé italien)**



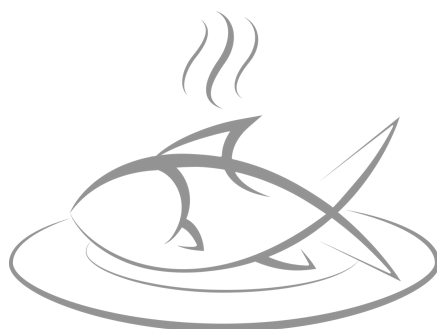
PESCE

NOS POISSONS

BAR GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉENNE	36.50
<i>Salade de tomates cerises, huile d'olive et origan déposée sur deux filets de bar grillé.</i>	
CALAMARS FRITS	34.50
<i>Petits calamars frits avec une panure maison.</i>	
PAVÉ DE SAUMON SAUCE AU CITRON	32.50
<i>Pavé de saumon grillé, accompagné d'une savoureuse sauce au citron.</i>	
TARTARE DE SAUMON AVEC AVOCAT ET BAIES ROUGES	33.50
<i>Un tartare frais de saumon cru assaisonné avec des morceaux d'avocat et des baies rouges.</i>	
GAMBAS SAUTÉES AU CURRY	33.50
<i>Gambas grillées, accompagnées d'une savoureuse sauce au curry.</i>	
FILETS DE PERCHE SAUCE AU CITRON OU SAUCE TARTARE	33.00
<i>Filets de perche au beurre citronné ou avec une sauce tartare maison.</i>	
INSALATA DI POLPO	29.50
<i>Salade de poulpe tendre, accompagnée de pommes de terre fondantes et d'olives Taggiasche, sublimée par une touche d'huile d'olive.</i>	

***Tous nos plats sont servis avec deux garnitures au choix (sauf salade)**

***Scamorza (fromage fumé italien)**



WWW.LEBORGIA.CH



MENU BAMBINI E DOLCE

NOS MENUS ENFANTS

PENNE À LA SAUCE TOMATE	12.00
PENNE À LA CRÈME AVEC JAMBON	16.00
SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE	15.00
PETITE PIZZA MARGHERITA EN FORME DE LAPIN	16.50
PETITE PIZZA MARGHERITA AVEC JAMBON EN FORME DE LAPIN	17.50
ESCALOPE DE POULET MILANAISE ET FRITES	19.50

NOS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND MAISON <i>Cinq mignardises servies avec un café, un thé ou une tisane.</i>	15.00
PANNA COTTA À LA VANILLE AVEC COULIS AU CHOIX <i>Panna cotta à la vanille servie avec un coulis aux fruits de la passion, aux fruits rouge ou au caramel.</i>	10.00
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR MAISON <i>Fondant au chocolat cuit minute avec son cœur coulant accompagné d'une boule de glace à la vanille.</i>	12.00
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE MAISON <i>Crème brûlée parfumée à la vanille recouverte d'une fine couche de caramel croustillant.</i>	10.00
FLAN CARAMEL MAISON <i>Flan parfumé à la vanille recouvert d'une couche onctueuse de caramel.</i>	9.00
TIRAMISU CLASSIQUE MAISON <i>Dessert crémeux et léger préparé avec des couches de mascarpone et biscuits, le tout délicatement parfumé au café et amaretto.</i>	11.00
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON <i>Un dessert aérien et riche en chocolat.</i>	9.00
PIZZA AU NUTELLA MAISON <i>Pâte à pizza fine et croustillante généreusement garnie de Nutella.</i>	15.00



VINO

NOS VINS ROUGES EN BOUTEILLE

<i>Amarone Della Valpolicella, (DOC Class)</i>	50cl.		58.00
<i>Barbera Valfieri (DOC)</i>	75cl.		42.50
<i>Brancaia Tre Toscana (DOC)</i>	75cl.		59.00
<i>Bruciato Bolgheri, Tenuta Guada Al Tasso</i>	75cl.		65.00
<i>Brunello di Montalcino, Banfi (DOC)</i>	75cl.		112.00
<i>Cannonau di Sardegna, Costera Argiolas, Riserva (DOC)</i>	75cl.		52.50
<i>Centine, Toscana Banfi</i>	75cl.		43.50
<i>Chianti Marchese Antinori (DOC)</i>	75cl.		105.00
<i>Ciro di Calabria</i>	75cl.		43.50
<i>Col di Sasso Toscana (IGT)</i>	75cl.		43.50
<i>Collemassari Riserva (DOC)</i>	75cl.		55.50
<i>Montepulciano d'Abruzzo Casale Vecchio (DOC)</i>	75cl.		46.50
<i>Montepulciano d'Abruzzo, Doc-Futura</i>	50cl.		31.00
<i>Morellino di Scansano, Podere 414</i>	75cl.		61.50
<i>Prato Del Faggio, Merlot del Veneto</i>	75cl.		44.50
<i>Le Volte dell'ornettaia</i>	75cl.		68.00
<i>Fantini, Sangiovese, Terre de Chieti</i>	75cl.		42.50
<i>Château du Crest Jussy, Genève (AOC)</i>	75cl.		46.50







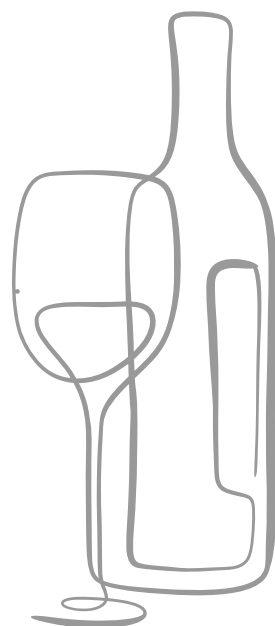
VINO

NOS VINS BLANCS EN BOUTEILLE

<i>Costamolino Argiolas</i>	75cl.		45.00
<i>Falanghina Femmina (Telaro)</i>	75cl.		43.50
<i>Pinot Grigio Endrizzi</i>	75cl.		61.50

NOS VINS ROSÉ EN BOUTEILLE

<i>Cerasuolo di Montepulciano d'Abruzzo Farnese (DOC)</i>	75cl.		37.50
<i>Costaripa Rosa Mara</i>	75cl.		44.50
<i>Rosé di Alghero, Isola dei Nuraghi</i>	75cl.		42.50
<i>Château Minutiy, Côte de Provence</i>	37.5cl / 75cl.		26.50 / 51.50





VINO

NOS VINS BLANCS AU POT (50CL)

Chardonnay, Les belles filles



Au dl. Au Pot

5.70 28.50

Grillo Chardonnay, Don Tomasi, DOC Sicile



5.70 28.50

Chasselas Romand



5.00 -

NOS VINS ROSÉ AU POT (50CL)

Rosé d'Italie Toscane



Au dl. Au Pot

5.00 25.00

Rosé Côte de Provence



5.00 25.00

NOS VINS ROUGES AU POT (50CL)

Montepulciano d'Abruzzo



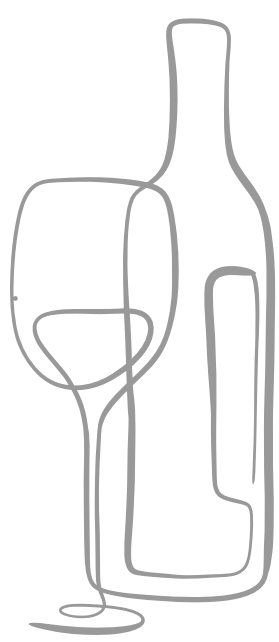
Au dl. Au Pot

5.00 25.00

Chianti Toscana



5.00 25.00





APPERITIVO E DIGESTIVO

NOS APÉRITIFS

Kir royal	1 dl	12.00
Martini Bière	33 cl	10.00
Americano	4 cl	10.00
Suze	4 cl	9.00
Ricard 45°	2 cl	4.20
Martini 55°	4 cl	9.00
Punt-e-Mess 16°	4 cl	9.00
Appenzeller 29°	4 cl	9.00
Campari 23°	4 cl	9.50
Porto 19°	1 dl	8.50
Cynar 16.5°	4 cl	8.50
Kir 16°	1 dl	8.00
Fragolino	1 dl	8.00
Spritz apérol	1 dl	12.00
Hugo	1 dl	12.00
Prosecco	1 dl	11.00

NOS DIGESTIFS (2DL)

Pomme 37.5°	8.50
Purneau 37.5°	8.50
Vieux Marc 40°	9.00
Grappa maison 37.5°	10.00
Limoncello 28°	10.00
Kirsch 37.5	8.50
Rhum 28°	9.00
Williamine 37.5°	12.00
Fernet-Branca 40°	9.00
Cointreau 40°	12.00
Grand-Marnier 40°	12.00
Marie-Brizard 25°	12.00
Sambuca 40°	10.00
Amaretto di Saronno 28°	11.00
Cognac 40°	12.00
Cognac VSOP 40°	12.00
Vecchia Romagna	11.00



BEVANDA

NOS BIÈRES

Galopin	2dl	3.50
Pression	3dl	4.60
Canette	5dl	6.20
Peroni	33cl	5.50
Heineken	33cl	6.00
Bière sans alcool	33cl	5.00

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Acqua Panna(eau non-gazeuse)	1 L	10.00
	1/2 L	5.80
San Pellegrino (eau gazeuse)	1 L	10.00
	1/2 L	5.80
Perrier (eau gazeuse)	33 cl	4.80
Coca-cola	33 cl	4.80
Fanta	33 cl	4.80
Sprite	33 cl	4.80
Schweppes	20 cl	4.80
Diabolo	30 cl	4.80
Thé froid	33 cl	4.80
Sirop	33 cl	2.00
Jus d'orange	30 cl	4.50
Jus de pomme	30 cl	4.80
Jus de tomate	30 cl	4.80
Café - café décafeiné		4.20
Cappuccino		4.40
Chocolat chaud/froid		4.60
Thé-infusion		4.00
Lait		2.40



PROVENIENZA DEI NOSTRI PRODOTTI

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

La viande : Suisse

Le poisson selon les arrivages :

- Queues de crevettes : P.D Vietnam
- Crevettes cocktail : Canada / Norvège
- Filets de perches : Estonie
- Filets de saumon : Norvège
- Loup de mer : Mer Méditerranée / Grèce
- Poulpe : Espagne/ Maroc
- Thon : Espagne (Albacore)/ Sri Lanka

En cas d'allergie ou d'intolérance, notre personnel est à votre disposition. nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

Buon Appetito!