



restaurant • pizzeria

Rue Sonnex 17Bis - 1218 Le Grand-Saconnex - Tél. 022 788 42 78
www.restaurant-cheznina.ch

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

	Entrée	Portion
Consomé Stracciatella (œuf cassé)	11.-	
Minestrone	15.-	
Aubergines alla parmigiana		25.-
Salade paysanne (salade, lardons, œuf, croutons)		25.-
Salade de poulet aux amandes grillées		25.-
Salade de chèvre chaud et noix		26.-
Trio de pâtes (gnocchis arrabbiata, tagliatelle aux bolets et triangoli farcis ricotta et épinards au gorgonzola)		35.-
Penne alla siciliana		28.-
Penne del pastore (sauce tomate, aubergines, ricotta, piment, ail)		28.-
Penne alla puttanesca (anchois, olives, câpres, piment, ail)		26.-
Penne della casa (crevettes et noix de Saint-Jacques en croûte)		34.-
Penne au crabe en croûte		34.-
Penne alla romana (gratin de penne au jambon et œuf)		27.-
Tagliolini alle vongole, aglio, olio e peperoncino		33.-
Pappardelle aux gambas et curry		33.-
Fagottinis maison au saumon fumé, ricotta et aneth		31.-
Gnocchis modo mio (sauce tomate et gorgonzola)		26.-
Risotto aux fruits de mer		34.-
Calamars à la méditerranéenne (légumes grillés et pommes vapeur)		35.-
Cordon bleu de veau maison avec frites		43.-
Pizza Delizia (sauce tomate, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme, rucola, parmesan)		30.-
Pizza Calzone (sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, champignons de Paris, œuf)		25.-
Pizza au saumon (sauce tomate, mozzarella, câpres, oignons, saumon fumé)		29.-
Pizza du pizzaiolo (sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, gorgonzola)		26.-
Pizza della Nonna (sauce tomate, mozzarella, aubergines, ricotta, basilic)		26.-
Pizza campagnola (sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, oignons, ail, basilic)		23.-
Pizza paysanne (sauce tomate, mozzarella, lardons, œuf, oignons)		26.-
Pizza marinara (sauce tomate, mozzarelline di bufala, basilic)		21.-

LES ENTRÉES

Froides

	Entrée	Plat
Salade verte et mesclun	7.-	
Salade de tomates	7.-	
Salade de carottes	7.-	
Salade mêlée	11.-	
Salade tricolore (tomates, avocats, mozzarella et basilic frais)	15.-	20.-
Salade Nina (saladine de poulpe tiède)	20.-	30.-
Rucola aux copeaux de parmesan	15.-	21.-
Fantaisie de gambas et avocats	20.-	29.-
Carpaccio de bresaola	20.-	29.-
Vitello tonnato	20.-	29.-
Jambon cru de Parme	17.-	26.-
Antipasto alla toscana (jambon cru de Parme, tomates, mozzarella, basilic, aubergines, poivrons et courgettes grillées)	19.-	26.-

LES ENTRÉES

Chaudes

Mezzaluna à la courge (parfumée à la sauge)	19.-
Ravioli maison (farcis aux crabes et crevettes)	20.-
Tortelloni alla toscana (veau, poulet et truffes d'été)	20.-

*** Pâtes sans gluten disponibles (spaghetti et penne)**

CHF 2.50 vous seront facturés pour tous les repas pris sans boissons.

Les entrées sont servies uniquement suivies d'un plat.

Tous nos prix sont T.V.A. comprise

PÂTES FRAÎCHES MAISON



Papardelle alla maremmana (chair à saucisse, bolets, petits pois et crème)	29.-
Papardelle alla fiorentina (pignons, épinards, ail et crème)	28.-
Papardelle alla vodka (pancetta, céleri, piment, vodka, ail et tomates)	30.-
Papardelle alla rusticana (lard fumé, champignons de Paris, ail et crème)	28.-
Tagliolini aglio, olio et peperoncino	22.-
Tagliolini alla carbonara	26.-
Tagliolini aux gambas, ail et vongoles	32.-
Tagliolini alla Nina (petits légumes, tomates, ail, basilic et piment)	25.-
Tagliolini carrettiera (pancetta, tomates, céleri, ail et piment)	27.-
Tagliolini alla bolognese (pur bœuf)	27.-
Tagliatelle aux bolets	32.-
Tagliatelle aux morilles	33.-
Tagliatelle au gorgonzola	26.-
Ravioli aux crabes et crevettes (sauce au safran)	33.-
Tortelloni alla toscana (viandes de veau et poulet avec truffe d'été)	32.-
Triangoli à la ricotta et épinards	
À la sauge	29.-
Aux noix	29.-
Aux quatre fromages	29.-
Tomates et basilic frais	28.-
Mezzaluna à la courge (parfumée à la sauge)	29.-

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Lasagne à la bolognese (pur bœuf) 28.-

La gourmandise (cocktail de pâtes maison) 27.-

Dégustation de pâtes

La dégustation de pâtes est servie successivement **dès** deux personnes.

Laissez-nous créer un assortiment subtil ou faites selon votre choix pour l'ensemble de la table.

Les commandes de dégustation sont honorées jusqu'à 13h30 et 21h30.

Trois sortes 39.-

Quatre sortes 44.-

Cinq sortes 49.-

LES RISOTTOS

Risotto au foie gras et truffe d'été 36.-

Risotto aux gambas 32.-

Risotto aux bolets 33.-

Risotto à la valdotaine au four 30.-

(attente min. 20 minutes)

LES POISSONS

Filets de perches meunière (avec frites maison, sauce tartare et salade verte) 39.-

Daurade en filets grillés sur son lit de petits légumes 36.-

Gambas décortiquées sautées à l'ail, dés de tomates et basilic 42.-

Origines de nos poissons

Perches : Russie, Estonie

Daurade : France et Grèce

Gambas et crevettes : Vietnam

LES VIANDES

BOEUF

(Toutes nos viandes de bœuf suisse sont rassies sur os 21 jours)

Tagliata à la fiorentina avec rucola, bolets et pommes chips maison	45.-
Entrecôte grillée	40.-
Entrecôte aux bolets	43.-
Entrecôte aux morilles	45.-

VEAU

Scaloppine au citron (accompagné de tagliatelles fraîches maison et légumes)	41.-
Scaloppine aux bolets (accompagné de tagliatelles fraîches maison et légumes)	44.-
Scaloppine au vinaigre balsamique (accompagné de tagliatelles fraîches maison et légumes)	41.-
Scaloppine alla siennese (scaloppine panée avec rucola, tomates cerises et pommes chips maison)	41.-
Scaloppine alla siennese (scaloppine panée avec risotto au safran - min. deux personnes)	44.-
Saltimbocca alla romana avec tagliatelle fraîches et légumes (scaloppine au jambon cru de Parme parfumé à la sauge)	45.-
Saltimbocca alla romana avec risotto à la parmigiana (min. deux personnes)	47.-

POULET

Pollo alla diavola (demi-poulet désossé, grillé aux herbes et piment, servi avec pommes chips maison et légumes)	38.-
---	------

AGNEAU

Noisette d'agneau aux senteurs de la Toscane (servie avec pommes chips maison et légumes)	44.-
--	------

Origine de nos viandes (bœuf, veau et poulet de Suisse et de France
agneau* de Nouvelle Zélande).

* Peut avoir été produit avec des antibiotiques.
Tous nos prix sont T.V.A. comprise

MENU DÉGUSTATION DE PÂTES

(commande minimum deux personnes)

Fantaisie de gambas et avocats

ou

Vitello tonnato

Trio de pâtes servies successivement

Raviolis maison farcis aux crabes et crevettes

Triangoli farcis à la ricotta et aux épinards avec sauce tomate et basilic frais

Pappardelle alla vodka

Tiramisu

CHF 62.-



MENU NINA

Antipasto alla toscana

ou

Saladine de poulpe tiède

Scaloppine de veau aux bolets

ou

Noisette d'agneau aux senteurs de toscane

Panna cotta au coulis de framboise

CHF 69.-

Tous nos prix sont T.V.A. comprise

LES PIZZAS

Margherita (tomates, mozzarella et origan)	17.-
Napoletana (tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives et origan)	22.-
Sicilienne (tomates, mozzarella, thon, olives, oignons et origan)	23.-
Nina (tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons de Paris, poivrons et basilic)	25.-
Végétarienne (tomates, mozzarella, aubergines, courgettes grillées, poivrons, ail et origan)	26.-
Quatre saisons (tomates, mozzarella, champignons de Paris, artichauts, jambon d'épaule, câpres, anchois et origan)	26.-
Capricciosa (tomates, mozzarella, jambon d'épaule, œuf, olives, champignons de Paris et origan)	26.-
Atlantique (tomates, mozzarella, crevettes, ail et origan)	25.-
Fruits de mer (tomates, mozzarella, crevettes, vongoles, moules, calamars, ail et basilic)	30.-
Romana (tomates, mozzarella, jambon cru de Parme et origan)	27.-
Quatre Fromages (tomates, mozzarella, gorgonzola, fontal, et parmesan)	25.-
Diavola (tomates, mozzarella, jambon d'épaule, piment frais, ail et origan)	23.-
Miss Italia (tomates, mozzarella, jambon cru de Parme, rucola, tomates cerises, mozzarella di bufala, parfumée à l'huile de truffe d'été)	31.-
Du patron (tomates, mozzarella, bresaola, rucola et parmesan)	30.-
Calabrese (tomates, mozzarella, poivrons rouges, salami)	25.-
POUR LES ENFANTS	
Arlequino (tomates, mozzarella)	13.-
Pinocchio (tomates, mozzarella, jambon d'épaule et origan)	16.-

CHF 2.50 vous seront facturés pour tous les repas pris sans boissons.

Tous nos prix sont T.V.A. comprise

FROMAGES

Assortiment de nos fromages	13.-
-----------------------------	------

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Crème brûlée	11.-
Tiramisu	11.-
Pannacotta au coulis de framboise ou caramel	11.-
Tarte fine aux pommes parfumée à la cannelle	11.-
Avec boule de glace au choix	14.-
San Marco	12.-
Fondant au chocolat avec sa glace vanille	14.-

NOS PARFUMS DE GLACES

Vanille	4.20.-
Chocolat	4.20.-
Stracciatella	4.20.-
Café	4.20.-
Cannelle	4.20.-
Pistache	4.20.-
Caramel	4.20.-
Noix de coco	4.20.-
Noisette	4.20.-

NOS SORBETS

Citron	4.20.-
Poire	4.20.-
Framboise	4.20.-
Abricot	4.20.-