

# FONDUE CHINOISE

CHF 35.- par personne

dès 2 personnes

*Enfants de 4 ans à 12 ans inclus : CHF 16.-*

Viande de Bœuf  
provenance Suisse

A DISCRETION



Servie avec un quatuor de sauces irrésistibles :

- \*cocktail
- \*curry
- \*ail
- \*tartare

Accompagnée d'une salade verte croquante  
et de frites dorées à souhait !

---

Plongez dans l'univers du Primitivo

Ce vin rouge d'Italie qui vous envoûte avec ses arômes explosifs de fruits bien mûrs, d'épices et de chocolat noir. Avec sa structure séduisante et ses tanins tout doux, il se marie à merveille avec vos plats de viande favoris.

**Disponible en bouteille de 75 cl à seulement CHF 42.-**



## Entrées Vorspeisen

1/2 Portion Portion  
CHF

Salade verte    
*Grüner Salat* 9.50

Salade mêlée    
*Gesmischter Salat* 12.00 16.50

Tomates, mozzarella de Bufflonne entière    
huile d'olive et basilic frais 22.50  
*Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl und frischer Basilikum*

Salade de saumon fumé, oignons, servi avec  
des tranches de focaccia 26.00  
*Salat mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln, foccacia*

Salade de poulet pané sauce barbecue 26.00  
Parmesan, salade, tomates, sauce Française  
*Gegrillter Pouletsalat mit Bratensauce  
serviert mit Salat, Sauce Française, Parmesan und Tomaten*

Carpaccio de bœuf, roquette, huile d'olive, jus de  
citron et copeaux de parmesan 26.00  
*Carpaccio aus Rindfleisch, Rucola, Olivenöl, Zitronensaft und  
Parmesanspäne*

## A partager Zu teilen

CHF

Focaccia Classique 15.00  
Huile d'olive, origan et sel  
*Mit Olivenöl, Oregano und salz*

Bruschetta tomates basilic 18.00  
*Bruschetta mit Tomaten und basilikum*

## Cocktails

Aperol Spritz 10.00  
Prosecco, aperitivo, eau gazeuse et tranche d'orange


Sarti Spritz 10.00  
Prosecco, Sarti, eau gazeuse et tranche de citron

Campari Spritz 10.00  
Prosecco, Campari, eau gazeuse et tranche d'orange

Kir pêche de vigne 6.50  
Vin blanc, liqueur de pêche blanche

Tous nos prix sont en CHF et T.V.A est incluse  
*Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer*

 Végétarien  
Vegetarisch

 Sans gluten  
Gluten frei

Notre équipe est à votre disposition pour vous informer sur tous les aliments allergènes présents dans nos plats.  
Ensemble, créons une expérience culinaire savoureuse et sans souci.

*Unser Team steht Ihnen zur Verfügung, um Sie über alle allergenen Lebensmittel in unseren Gerichten zu informieren.*

# SPECIALITES

CHF



Tagliatelle al Boscaiola Sauce tomate, crème, parmesan, lard et bolets <i>Tomatensauce, Rahm, Parmesan, Speck und Steinpilze</i>	26.50
Fagottini farcies à la truffe, roquette et copeaux de parmesan <i>Trüffelgefüllte pasta mit rucola und parmesan</i>	29.50 ✓
Strozzapreti al frutti di mare	29.00
Tortellini à la ricotta et tomates ✓	26.00
Rigatoni al Abbruzzese sauce tomate, bœuf, basilic, ail et piments <i>Penne an Tomatensauce, Rindfleisch, Basilikum, Knoblauch und Peperoncino</i>	29.00
Rigatoni de la maison sauce tomate, crevettes flambées au cognac et crème <i>Rigatoni an Tomatensauce, flambierte Crevetten mit Cognac und Rahm</i>	29.00



## PASTA CLASSIQUE

	CHF
Choisissez votre type de pasta :	
<i>Zur Auswahl :</i> PENNE RIGATONI SPAGHETTI	
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ✓	24.50
ALL'ARRABBIATA ✓	23.50
AL SALMONE AFFUMICATO Concassée de tomate et crème	27.50
AL PESTO ✓	23.50
BOLOGNESE	25.50
CARBONARA TRADITIONNELLE	25.50
NORMA ✓ Sauce tomate, aubergines frites, ail, basilic et ricotta <i>Tomatensauce, gebratene Auberginen, Knoblauch, Basilikum und Ricotta</i>	24.50
POMODORO E BASILICO ✓	22.50

SUR DEMANDE RECETTE ELABOREES AVEC NOS PATES FRAICHES  
STROZZAPRETI OU TAGLIOLINI SUPL + CHF 4.-

AUF ANFRAGE REZEPT MIT UNSEREN FRISCHEN PASTETEN  
STROZZAPRETI OU TAGLIOLINI SUPL + CHF 4.-

## RISOTTO

	CHF
SAFRAN ✓ 	26.00
BOLETS ✓  <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	27.00
FRUTTI DI MARE 	29.00

## GNOCCHI

GAMBERETTI Crevettes, concassée de tomate et crème <i>mit Garnelen, geschnittenen Tomaten, Basilikum und Sahne</i>	29.00
GORGONZOLA ✓	26.00

## AL FORNO

PARMIGIANA DI MELANZANE ✓  Gratin d'aubergines, tomate et fromage <i>Parmigiana di melanzane Auberginengratin, Tomate und Käse</i>	27.00
--	-------

✓ Végétarien  
Vegetarisch

 Sans gluten  
Gluten frei

Sur demande pasta sans gluten (penne + CHF 2.-)


## POISSONS / FISCH

CHF

Filets de perche meunière accompagnés de sauce tartare, servis avec des pommes frites et des légumes 36.50

*Egli Filet Müllerinnenart, Tartarsauce, Pommes Frites und Gemüse*

## VEGETARIEN / VEGETARISCHE

Panier vapeur aux légumes et pesto  30.00  
Légumes du moment, huile d'olive, pesto de roquette et pignons de pin, servi avec des tagliatelles

*Warenkorb Kohlenbrot, Gemüse vom Moment, serviert tagliatelle*

## BURGERS

Burger Maison de poulet pané Panko 29.00  
Burger Maison de poulet pané Panko, sauce barbecue, oignons rouges, tomate, cheddar, frites et salade

*Panko Poulet-Burger, Barbecue-Sauce, rote Zwiebeln, Tomate, Cheddar, Tomaten, Pommes frites und Salat*

Burger Maison de bœuf à l'Italienne 34.00  
Pain à Burger maison, bœuf, cheddar, cornichons, oignons, sauce Calypso, roquette, parmesan, tomates, frites et salade

*Burger-Brot, hausgemachtes Rindfleisch, Cheddar, Gurken, Zwiebeln, Calypso-Sauce, Rucola, Parmesan, Tomaten, Pommes und Salat*

## VIANDES / FLEISCH

CHF

Filet mignon de porc, sauce aux morilles servi avec des légumes et des frites 41.00  
*Schweinsfilet mit Morcheln, Gemüse, Pommes Frites*

Escalopes de veau au citron, servi avec des tagliatelles et légumes 44.00  
*Kalbs-Schnitzel mit ZitronenSauce, Tagliatelle und Gemüse*

Tartare de boeuf, salade, frites, toast et beurre 32.00  
*Rindstartare, Salat, Pommes, Toast und Butter*

Roastbeef, sauce tartare, frites et salade 34.00

## L'ENTRECÔTE

servie sur réchaud  
salade, beurre café de Paris, frites  
et légumes

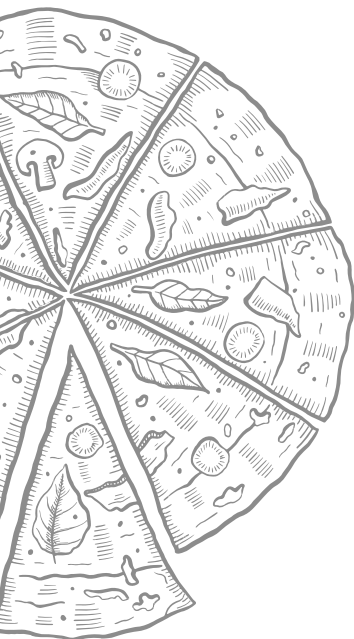
250 grs : 49.00 par personne

400 grs : 65.00 par personne

*Rinderrippensteak, Kräuterbutter, Salat,  
Pommes und Gemüse*



# Pizza au feu de bois



	CHF	
	petite	normal
<b>MARGHERITA</b> ✓ Sauce tomate, Mozzarella, basilic <i>Tomatensauce Mozzarella, Basilikum</i>	17.50	19.50
<b>MARGHERITA PARMA</b> Sauce tomate, Mozzarella, basilic, jambon de Parme <i>Tomatensauce Mozzarella, Basilikum und Parmaschinken</i>	24.50	27.50
<b>NAPOLI</b> Sauce tomate, Mozzarella, anchois, olives et câpres <i>Tomatensauce Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern</i>	21.50	24.50
<b>PROSCIUTTO</b> Sauce tomate, Mozzarella, jambon <i>Tomatensauce Mozzarella, Schinken</i>	21.50	24.50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Sauce tomate, Mozzarella, jambon et champignons <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilz</i>	23.50	26.50
<b>NORVEGIENNE</b> Mozzarella, oignons, saumon fumé, citron et sésame <i>Mozzarella, Zwiebeln, Lachs, Zitrone und Sesam</i>	25.50	28.50
<b>VEGETARIENNE</b> ✓ Sauce tomate, Mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes, champignons, basilic et huile d'olive <i>Mozzarella, Tomatensauce, Peperoni, Auberginen, Zucchini, Pilz, Basilikum und Olivenöl</i>	22.50	25.50
<b>GRUERIENNE</b> Sauce tomate, Mozzarella, Gruyère, lard et oignons <i>Mozzarella, Tomatensauce Gruyère, Speck und Zwiebeln</i>	22.50	25.50
<b>RUCOLA</b> Sauce tomate, Mozzarella, roquette, jambon cru, buffala <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Buffalo</i>	26.50	29.50
<b>CALABRESE</b> Sauce tomate, Mozzarella, salami piquant, poivrons et olives <i>Tomatensauce Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni und Oliven</i>	24.50	27.50

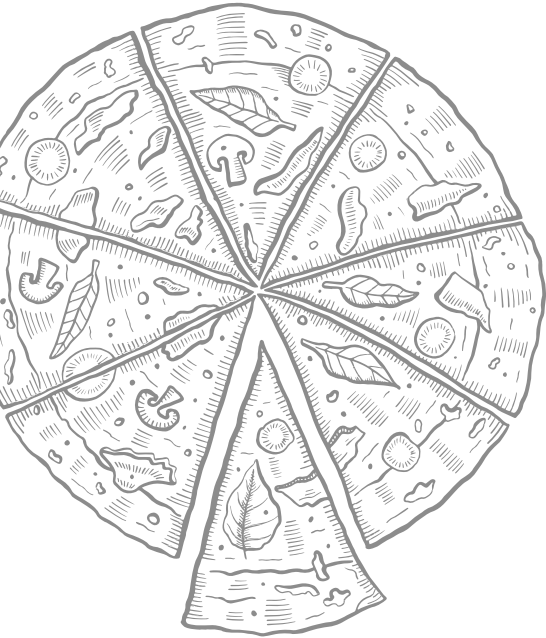
Pizza sans gluten sur demande (supplément de CHF 4.-)

*Glutenfreie Pizza auf Anfrage*

*Nos pizzas artisanales sont préparées au feu de bois. En cas de forte affluence, nous vous remercions d'avance pour votre patience et compréhension*

# Pizza au feu de bois

CHF  
petite normal



<b>CAPRI</b> Sauce tomate, Mozzarella, ail, crevettes et persil <i>Tomatensauce Mozzarella, Knoblauch Garnelen und Petersilie</i>	23.50	26.50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, poivrons champignons, artichauts <i>Tomatensauce Mozzarella, gekochter Schinken, Peperoni, Pilz und Artischocken</i>	23.50	26.50
<b>4 FORMAGGI</b> ✓ Sauce Tomate, Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Parmesan	23.50	26.50
<b>TUNISIENNE</b> Sauce tomate, Mozzarella, merguez, poivrons et oignons <i>Tomatensauce Mozzarella, Merguez, Peperoni und Zwiebeln</i>	25.50	28.50
<b>TONNO E CIPOLLA</b> Sauce tomate, mozzarella, thon et oignons <i>Tomatensauce Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	22.50	25.50
<b>HAWAI</b> Sauce tomate, Mozzarella, jambon et ananas <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas</i>	23.50	26.50
<b>FRUTTI DI MARE</b> Sauce tomate, Mozzarella, fruits de mer <i>Tomatensauce, Meeresfrüchte, Mozzarella</i>	25.50	28.50
<b>BELLE EPOQUE</b> Sauce tomate, Mozzarella puis à la sortie du four : jambon, bufala, pignons grillés, basilic <i>Tomatensauce, Mozzarella, Nach dem Backen belegt mit : Schinken, Bufala, geröstete Pinienkerne, Basilikum</i>	26.50	29.50
<b>CALZONE</b> Pizza fermée, sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons et œuf <i>Geschlossene Pizza mit Mozzarella, gekochter Schinken, Pilz und Ei</i>	23.50	26.50
<b>BELLINI</b> Sauce tomate, Mozzarella, viande de boeuf 150grs, champignons, oignons et poivrons <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleisch, Pilz, Zwiebeln und Peperoni</i>	25.50	28.50
<b>CARPACCIO OU ROASTBEEF</b> Sauce tomate, Mozzarella, carpaccio de bœuf ou roastbeef, rucola et copeaux de parmesan <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rinds-carpaccio ou roastbeefs, rucola und parmesan</i>	23.50	26.50

# COIN DES ENFANTS

*Für Kinder*

jusqu'à 10 ans inclus - *bis und mit 10 Jahren*

CHF

Penne à la tomate

10.00

Pizza de ton choix

15.00

Chicken Nuggets et frites

12.00

## DESSERTS

Tiramisu

11.00

Mini pizza au Nutella

12.00

Moelleux au chocolat, glace vanille

12.50

Panna cotta, coulis fruits rouges

11.00

Trio de crème brûlées

11.00

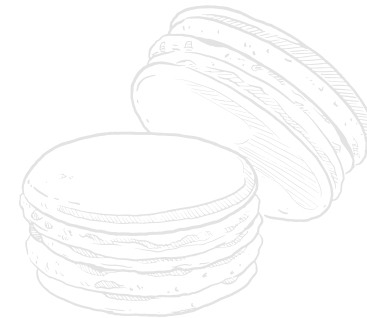
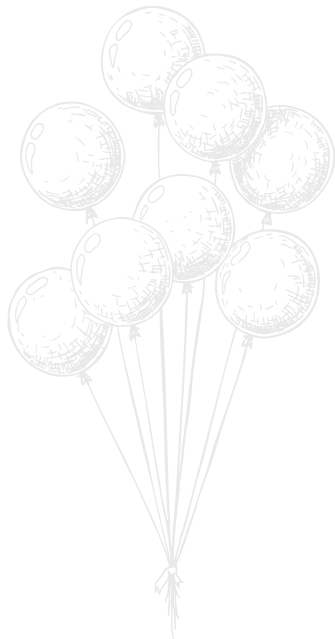
*vanille, pralin, pistache*

**Demandez notre carte de glace Movenpick**  
**Verlangen Sie unsere Eiscreme-Karte von Mövenpick**

[www.pizzeriadavinci.ch](http://www.pizzeriadavinci.ch)

Route de Tavel 17  
1700 Fribourg

Téléphone : 026 481 33 66





# Nos propositions de boissons



## Minérales

	CHF
Henneiz 50cl	6.50
Henneiz 75cl	9.50
Carafe d'eau	4.00
Coca, fanta, rivella, Schörle	6.00
Jus de fruits Granini <i>(tomate, pêche, abricot)</i>	5.50

Nous avons un assortiment plus large n'hésitez pas à demander !!!

## Bières

Cardinal pression 3dl	5.00
Cardinal pression 5dl	7.00
Grimbergen pression 2,5dl	5.50
Grimbergen pression 5dl	7.50
Bière sans alcool 33 cl	6.00



Bières du moment demandez nos conseils.



## Apéritif

Martini blanc ou rouge	7.00
Suze, Campari, Cynar	7.00
Kir vin blanc <i>Cassis, pêche blanche</i>	6.50

Demandez nos conseils et disponibilités de boissons festives, cocktails, porto...

## Caféterie

Café, expresso	4.50
Double expresso	7.50
Thé	4.50
Chocolat chaud	5.50
Capuccino	5.20



## Digestifs, liqueurs, eaux de vie

Limoncello, Amaretto	7.00
Abricotine, Williamine	8.00
Selection de Grappa	10.00
Vieille Prune, Calvados	9.00

Demandez nos conseils nous pouvons vous proposer des digestifs et des whisky de différentes gammes.

## Vins au verre



### Blancs au verre

		CHF	
		DL	POT (50cl)
Vully	_____	6.00	26.00
Fendant	_____	6.00	26.00
Johannisberg	_____	6.00	26.00
Yvorne	_____	6.00	26.00
Chardonnay	_____	6.00	26.00

### Rosé au verre

Oeil de perdrix du Valais	_____	6.00	26.00
Rosé Primitivo	_____	6.00	26.00

### Rouge au verre

Pinot noir du Valais	_____	6.00	26.00
Merlot du Tessin	_____	6.00	26.00
Chianti	_____	6.00	26.00
Montepulciano d'Abruzzo	_____	6.00	26.00
Primitivo	_____	6.00	26.00
Nero d'Avola de Sicile	_____	7.00	30.00
Cannonau de Sardaigne	_____	7.00	30.00

## Sélections de bouteilles

### Blanc bouteilles de 75cl

		CHF
Chasselas	_____	49.00
<i>"Le Petit Château, Fam Simonet"</i>		
Pinot gris	_____	55.00
<i>"Le Petit Château, Fam Simonet"</i>		
Petite Arvine Valais	_____	57.00
Chiar di Luna Bianco	_____	49.00
<i>"Delea"</i>		

## Sélections de bouteilles

CHF

### Rosé bouteilles de 75cl

Oeil de Perdrix du Valais	47.00
Rosa di Luna "Delea"	53.00

### Rouge bouteilles de 75cl

Les 3 grappes <i>"Le Petit Château, Fam Simonet"</i>	59.00
Pinot noir <i>"Le Petit Château, Fam Simonet"</i>	59.00
Humagne du Valais <i>"Les perlines"</i>	52.00
Baiocco Ticino <i>"Guido Brivio"</i>	61.00
Cayas Syrah <i>"J-R Germanier"</i>	99.00
Chianti "Da Vinci"	55.00
Volte Tenute dell'Ornellaia	61.00
Primitivo	42.00
Nero d'Avola de Sicile	59.00
Cannonau de Sardaigne	59.00
Savigny les Beaunes <i>"Maison Bouchard Père &amp; Fils"</i>	110.00
Château Citran <i>"Haut Médoc"</i>	62.00

