



Luigia est avant tout un hommage à nos grands-mères. Une évocation de la passion, du soin et de l'amour qui les animaient pour cuisiner, pour nous offrir des moments de plaisir et de joie. L'esprit du restaurant Luigia rappelle une certaine tradition, un mode de vie qui à aujourd'hui laissé place au rythme effréné de notre époque.

C'est pourquoi, comme nos grands-mères, nous souhaitons prendre le temps et consentir les efforts nécessaires pour réaliser une cuisine simple, saine et naturelle.

Retrouver le goût authentique d'autrefois exige un travail de tous les instants et une fine connaissance des produits et de ceux qui les font. C'est notre engagement et c'est notre passion.

## VINI BIANCHI

	Verre (1 dl)	Bt (75 cl)
Noname Vermentino Liguria	5.50	29.00
Falanghina Campania doc	5.50	29.00
Gavi di Gavi Piemonte docg	6.00	32.00
Greco Campania igt	-	33.00
Pinot Grigio Treviso igt	-	34.00
Chardonnay Grave Friuli doc	7.00	35.00
Vermentino Sardegna doc	-	37.00
Chasselas La Capitaine, La Côte	-	40.00
Chardonnay de Dardagny aoc	-	50.00
Gemma - Etna Bianco doc, Sicilia	-	55.00
Humagne Blanc P. Regamey, Valais	-	58.00

## VINI ROSE

	Verre (1 dl)	Bt (75 cl)
Rosarosae rosato Liguria	5.50	29.00
Regaleali Le Rose Sicilia igt	-	39.00
Commanderie de Peyrassol Côtes de Provence aoc	8.50	45.00
M-G Rosé Grande Cuvée Côtes de Provence aoc	8.50	45.00
Ch. St Marguerite Côtes de Provence aoc	-	69.00

## BOLLICINE - DESSERT

	Verre (1 dl)	Bt (75 cl)
Brachetto d'Acqui Piemonte docg	-	35.00
Moscato d'Asti Piemonte docg	6.50	37.00
Prosecco Bio Veneto doc	7.00	42.00
Prosecco rosé Veneto doc	-	42.00
Franciacorta Bellavista Cuvée Alma	-	70.00

## CHAMPAGNE

	Verre (1 dl)	Bt (75 cl)
Moët & Chandon Brut Impérial	18.00	110.00
Moët & Chandon rosé	-	140.00
Dom Pérignon Brut	-	390.00

## Super Tuscan

Orto delle Monache 2010 Toscana docg	-	80.00
Brunello di Montalcino 2011/2012 Toscana docg	-	98.00
Etrusco 2012/2014 Sangiovese Toscana igt	-	98.00
Tignanello 2013/2014 Toscana igt	-	130.00
Guado al Tasso 2013/2014 Bolgheri Toscana doc	-	140.00
Sassicaia 2013/2014 Bolgheri Toscana doc	-	230.00
Masseto Toscana 2011 Merlot igt	-	690.00

## VINI ROSSI

	Verre (1 dl)	Bt (75 cl)
Skip Intro Syrah Liguria	5.50	29.00
Campomaro Toscana igt	5.50	29.00
Negroamaro Puglia igt	-	32.00
Primitivo Puglia igt	-	32.00
Aglianico Campania doc	6.50	34.00
Barbera d'Asti Piemonte docg	6.50	34.00
Dolcetto d'Asti Piemonte doc	-	35.00
Dolceacqua Rossese Liguria doc	-	36.00
Rosso Conero Marche doc	-	37.00
Na Vota Ruché Piemonte docg	-	38.00
Montepulciano d'Abruzzo Trulli's doc	7.00	39.00
Dolcetto d'Ovada Sole Dentro Piemonte docg	-	39.00
Cannonau Sardegna doc	-	40.00
Malbec Argentina	-	40.00
Nebbiolo Langhe Piemonte doc	-	40.00
Morellino di Scansano Toscana docg	8.00	43.00
Albarossa Piemonte doc	-	44.00
Clos de l'Hermitage Côtes du Rhône	8.50	45.00
Sangiovese igt Donna Mingarda, Toscana	-	45.00
Vallée d'Aoste Rouge Millespindii doc	-	45.00
Pinot Noir Vieilles Vignes La Capitaine, La Côte	-	48.00
Nero d'Avola Curtaz Sicilia igt,	9.50	49.00
Barolo 2012 La Fenice Piemonte docg	9.50	49.00
Le Difese 2015 Toscana igt	-	53.00
Chianti Classico Oro Toscana docg	10.00	54.00
Carmignano 2009 docg Sancti Blasii, Toscana	-	55.00
Le Volte 2015 Toscana igt	-	58.00
Il Bruciato 2015 Bolgheri Toscana doc	-	59.00
Barbaresco 2013 Cossetti Piemonte docg	-	60.00
Insoglio del Cinghiale 2015 Toscana igt	13.00	65.00
Rosso Conero Riserva 2012 Sassi Neri Marche docg -		69.00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2010 Castorani doc		69.00
Pinot Noir Enfer Du Désir 2013 P. Regamey Valais aoc-		70.00
Bertholier Rouge Dardagny barrique	-	70.00
Jarno Rosso 2010 Colline Pescaresi igt	-	88.00
Amarone Costasera 2011/2012 Veneto doc	-	97.00



**BIRRA ALLA SPINA**  
Importée en Suisse exclusivement par Luigia, la bière Riegele est une bière traditionnelle considérée comme la meilleure d'Allemagne. Depuis 1884, Riegele cultive l'art bavarois du brassage.

## ACQUA

Soucieux de respecter l'environnement et d'éviter le recyclage des bouteilles, nous servons une eau filtrée sur place.

Eau plate	70 cl	2.90
Eau gazeuse	70 cl	2.90

## APERITIVI

(de 11% à 23% vol.)

Sanbitter, Crodino, Campari, Aperol	10 cl	8.00
Martini Bianco, Rosso, Dry et Rosato	4 cl	8.00

## COCKTAILS

(de 11% à 23% vol.)

Aperol Spritz	10 cl	7.00
Aperol, Prosecco, rondelle d'orange		
Campari Milano	10 cl	8.00
Campari, Prosecco, cranberry, menthe		
Luigino	25 cl	8.00
Prosecco, Campari, Mirto, cranberries, framboise, menthe, lime		
Hugo	25 cl	8.00
Prosecco, lime, menthe, sirop de fleur de sureau		
Cocktails sans alcool	25 cl	10.00
Cocktails avec alcool	25 cl	12.00
Cocktails special	25 cl	15.00

## BEVANDE

Sirops divers (gratuits jusqu'à 10 ans)	30 cl	3.50
Nectar de poire (verre)	30 cl	4.00
Coca Cola, Light, Zero	33 cl	5.00
Perrier	33 cl	5.00
San Pellegrino orange amère	20 cl	5.00
Schweppes bitter lemon	20 cl	5.00
Thé froid citron ou pêche	33 cl	5.00
Jus de pomme Ramseier	30 cl	5.00
Jus de tomate	20 cl	5.00
Nectar d'orange, d'ananas	20 cl	5.00
Lurisia chinotto, orange, lemonade	27 cl	6.00
Riegele bière s/alcool blonde	50 cl	7.00

Privat 5,2% vol. non pasteurisée	30 cl	50 cl	4.50	7.50
Bière blonde classique bavaroise				
Weisse 5% vol. non pasteurisée	6.90	11.00		
Bière blanche non filtrée, au goût frais et fruité				
Speziator 9% vol. non pasteurisée	7.50	12.00		
Bière blonde double malt à l'arôme intense				
Augustus 8% vol. non pasteurisée	8.00	12.50		
Bière rouge non filtrée, double malt au parfum intense				

## DIGESTIVI

(de 16% à 50% vol.)

Limoncello I.G.P. Sorrento "il Convento"	4 cl	6.00
Mirto, Liquirizia, Moitié-Moitié	4 cl	8.00
Amari	4 cl	8.00
Grappa Bertagnolli		
Bianca "Gran Grappino"	4 cl	6.50
Grappa Moscato "Giallo Trentino"	4 cl	7.50
Riserva 24 Mesi "Koralis"	4 cl	9.50
Grappa di Tignanello	4 cl	10.00

## ALCOOL PREGIATI

(de 30% vol. à 47% vol.)

Hennessy Fine Cognac	4 cl	8.00
Rhum Myers	4 cl	11.00
Mezcal La Escondida	4 cl	12.00
Vodka Belvedere	4 cl	12.00
Glenmorangie 10 ans	4 cl	14.00
Rhum Pampero Aniversario	4 cl	14.00
Gin Tanqueray	4 cl	14.00
Gin Bombay Sapphire	4 cl	15.00
Gin Hendrick's	4 cl	15.00
Talisker 10 ans	4 cl	16.00
Oban 14 ans	4 cl	18.00
Caol Ila 12 ans	4 cl	18.00
Hennessy XO	4 cl	19.00

## SPIRITI

(de 16% à 50% vol.)

Brandy	4 cl	8.00
Vodka	4 cl	10.00
Rhum	4 cl	12.00
Gin	4 cl	12.00
Whisky	4 cl	12.00

## CAFFETTERIA

Caffè	3.50
Decaffeinato	3.50
Bicchieri di latte (30cl)	3.80
Marocchino	4.50
Cappuccino	5.00
Caffè corretto	5.00
Thé «Dammann Frères»	5.00



Rue Adrien-Lachenal 24A, 1207 Genève  
Rue Jules-Gachet 2, 1260 Nyon  
Ch de la Tourelle 2, 1209 Le Petit-Saonnex  
Rue Saint-Pierre 3, 1003 Lausanne



www.luigia.com

# PIZZE

Notre mode de fabrication à partir d'une pâte faite maison, fermentée naturellement et reposée pendant plus de 72 heures, ainsi que le choix de produits de qualité, donnent à la pizza son goût authentique et sa légèreté.

## FOCACCE

<b>Rosmarino</b> <i>Rosmarin</i>	7.00
<b>Pontremolina</b> <i>Tomates Piennolo, jambon cuit, artichauts, origan</i>	19.00
<b>Lapa</b> <i>Tomates Piennolo, bresaola artigianale, roquette, ricotta, poivre, origan</i>	21.00
<b>Calabrese</b> <i>Tomates Piennolo Jambon de Parme, roquette, origan, aubergines à l'huile</i>	21.50
<b>Casertana</b> <i>Tomates Piennolo, Jambon de Parme, bufala, basilic, origan</i>	23.00
<b>Tarantina</b> <i>Tomates Piennolo, coppa di Martina Franca, burrata di bufala campana, basilic, origan</i>	24.00

**Mozzarella di bufala de la provence de Caserta.** Notre producteur utilise uniquement du lait de « propriété » certifiée pour sa fabrication.

## LE MARGHERITE

Sont assaisonnées avec une sauce tomate préparée selon le secret de notre grand-mère, fior di latte et basilic.

<b>Margherita classica</b>	15.90
<b>Margherita aux anchois</b>	19.50
<b>Margherita bufala</b> ( <i>bufala à la place de la fior di latte</i> )	21.00
<b>Margherita au jambon cuit</b>	21.00
<b>Margherita au salami piquant</b>	21.00
<b>Margherita à la saucisse napolitaine au fenouil</b>	22.00
<b>Margherita à la saucisse napolitaine piquante</b>	22.00
<b>Margherita au jambon cuit et cèpes</b>	22.50
<b>Margherita à la saucisse allemande</b>	22.50
<b>Margherita au thon « alalunga » et oignons</b>	23.50
<b>Margherita au jambon cru de Parme</b>	24.00

Toutes nos pizzas sont arrosées d'un filet d'huile d'olive extra vierge, première pression à froid de la région ensoleillée de la Ligurie et de la Calabre.

## LE MARINARE

Elaborées sans fromage et à base d'une sauce tomate préparée selon le secret de notre grand-mère, basilic, d'origan et d'ail.

<b>Marinara classica</b>	15.00
<b>Marinara aux câpres</b>	16.50
<b>Marinara aux anchois</b>	18.00

## SENZA POMODORO

<b>Genovese</b> <i>Fior di latte, ricotta, pesto, roquette, écailles de Grana Padano</i>	22.00
<b>Trentina</b> <i>Fior di latte, cèpes, Grana Padano, crème</i>	22.00
<b>Romagnola</b> <i>Fior di latte, ricotta, Grana Padano, courgettes</i>	22.00
<b>Lombarda</b> <i>Fior di latte, provola fumée, gorgonzola, Grana Padano</i>	22.00
<b>Parmigiana</b> <i>Fior di latte, provola fumée, jambon cru de Parme</i>	24.00

## AL POMODORINO DEL PIENNOLO

<b>Nostrana</b> <i>Tomates Piennolo, fior di latte, Grana Padano, basilic</i>	19.00
<b>Pizzaiola</b> <i>Tomates Piennolo, sauce tomate, fior di latte, origan, basilic</i>	19.50
<b>Antica</b> <i>Tomates Piennolo, fior di latte, ricotta, basilic</i>	20.00
<b>Tricolore</b> <i>Tomates Piennolo, fior di latte, roquette, écailles de Grana Padano</i>	22.00
<b>Mediterranea</b> <i>Tomates Piennolo, sauce tomate, fior di latte, ricotta, origan, basilic, ail</i>	22.00
<b>Isolana</b> <i>Tomates Piennolo, fior di latte, salami, ricotta salée, basilic</i>	22.50
<b>Cetarese</b> <i>Tomates Piennolo, anchois, persil, ail, huile d'olive extravierge</i>	23.00
<b>Italica</b> <i>Sauce tomate, origan, huile d'olive extra vierge et après cuisson tomates datterini, bufala et basilic</i>	23.00
<b>Vegetale</b> <i>Tomates Piennolo, fior di latte, provola fumée, aubergines, cèpes, poivrons, courgettes, origan</i>	23.00

## Tomates San Marzano - DOP

Cette variété exceptionnelle, protégée par un label de qualité européen, est produite sur le territoire de l'Agro Sarnese-Nocerino dans la région italienne de Campanie. Ce fruit charnu, de couleur rouge vif et de forme allongée, est la tomate gustative de référence pour les Italiens.

## FANTASIA DEL SUD

<b>Cosacca</b> <i>Sauce tomate, pecorino, basilic</i>	15.00
<b>Vesuvio</b> <i>Fior di latte, fleurs de brocolis, saucisse napolitaine au fenouil, Grana Padano</i>	23.00
<b>Linosa</b> <i>Sauce tomate, fior di latte, aubergines, ricotta salée, basilic, Grana Padano</i>	23.00
<b>Etna</b> <i>Fior di latte, brocolis, saucisse napolitaine piquante, Grana Padano</i>	23.00
<b>Vulcano</b> <i>Sauce tomate, fior di latte, poivrons, saucisse napolitaine au fenouil, Grana Padano, basilic</i>	23.00
<b>Stromboli</b> <i>Sauce tomate, fior di latte, poivrons, saucisse napolitaine piquante, Grana Padano, basilic</i>	23.00
<b>Salentina</b> <i>Tomates Piennolo, pancetta arrotolata, artichauts, provola fumée, Pecorino Romano dop, basilic</i>	23.50
<b>Lipari</b> <i>Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, salami, artichauts, cèpes, olives « Gaeta », Grana Padano, basilic</i>	24.00
<b>Salina</b> <i>Tomate Piennolo, Fromage de chèvre, fior di latte, speck</i>	25.00
<b>Zane</b> <i>Tomates Piennolo, fior di latte, aubergines, cèpes, saucisse napolitaine au fenouil, écailles de Grana Padano</i>	25.00

	1 pétale	5 pétales
<b>Luigia</b>	15.00	49.00
<b>Luigina</b> (petite faim)	8.00	29.00

*Pétales de pâte à pizza farcies au bufala, scamorza fumée, cèpes, jambon cuit, salsa tartufata, truffes fraîches de saison*

Les ingrédients supplémentaires sont facturés dès 3.00 CHF et varient selon le choix du produit.



## INSALATE

<b>Misticanza</b> <i>Salade mesclun</i>	7.00
<b>Rucola e pomodorini</b> <i>Salade de roquette et tomates datterini</i>	7.00
<b>Insalata mista</b> <i>Salade mixte</i>	9.00
<b>Insalata Estiva</b> <i>Tomates, origan, olives vertes, basilic, oignon, huile extra vierge</i>	9.00
<b>Insalata di carciofi e spinacini</b> <i>Salade d'artichauts, épinards, citronnette, écailles de Grana Padano</i>	10.00
<b>Spinacini</b> <i>Salade de pousses d'épinards, Grana Padano, huile d'olive extra vierge, citron</i>	10.00
<b>Ligure</b> <i>Salade mesclun, fenouil, artichauts, olives noires, Grana Padano, carottes, maïs</i>	22.00
<b>Pugliese</b> <i>Salade mesclun, petit morceaux de jambon cru, stracciatella di bufala, tomates cerises, olives noires</i>	22.00
<b>Eivissa</b> <i>Salade mesclun, avocat, thon, tomates datterini, olives noires, œuf dur</i>	22.00
<b>Tropicana</b> <i>Salade mesclun, avocat, concombre, poulet, olives noires, œuf dur, maïs</i>	22.00
<b>Appennina</b> <i>Salade mesclun, fromage de chèvre, courgettes et aubergines grillées, tomates datterini, olives vertes</i>	23.00

<b>Mediterranea</b> <i>Salade mesclun, œuf dur, anchois, thon et bufala</i>	23.00
<b>Cesarina</b> <i>Salade mesclun, tomates datterini, gaufre de Grana Padano, poulet grillé</i>	25.00
<b>Scozzese</b> <i>Salade mesclun, saumon fumé, crevettes à la vapeur, avocat</i>	25.00

4 sauce sont à votre disposition, faites votre choix et demandez à votre serveur: citronnette, vinaigrette simple, vinaigrette à la moutarde de Dijon, citronnette au miel

Toutes nos salades sont servies avec des croûtons de pain complet "freselle napoletane"

## SFIZI

<b>Chips maison</b>	5.00
<b>Fiori di zucchini farciti</b> <i>Fleur de courgette farcies aux anchois, persil et à la ricotta</i>	18.00
<b>Frittura di calamari</b> <i>Friture de calamars préparée à la chapelure de maïs</i>	18.00
<b>Chiacchiere Napoletane</b> <i>Beignets de pâte à pizza frits avec bufala, olives vertes, tomates datterini, basilic, origan</i>	25.00
<b>Piatto del salumaio</b> <i>Beignets de pâte à pizza frits avec sélection de charcuterie de la vallée d'Itria "Puglia": coppa di Martina Franca, pancetta arrotolata, soppressata piccante, salami artisanal de la Murgia, artichauts au barbecue, aubergines à l'huile</i>	29.00

## CONTORNI

<b>Zucchini trifolate</b> <i>Courgettes sautées à la poêle avec ail, persil, menthe</i>	5.00
<b>Spinaci al burro</b> <i>Épinards au beurre</i>	6.00
<b>Verdure di stagione in padella</b> <i>Légumes de saison sautés à l'huile d'olive extra vierge</i>	8.00
<b>Friggitelli</b> <i>«Piments du padrón» frits et sautés avec tomates datterini</i>	8.50
<b>Carciofi trifolati</b> <i>Artichauts frais à la poêle</i>	9.00
<b>Verdure alla griglia</b> <i>Courgettes, aubergines, poivrons, et tomates cerises</i>	11.00

## PER I BAMBINI

Nous proposons plusieurs plats pour vos enfants. Laissez-vous guider par votre serveur. De 10.00 CHF à 15.00 CHF

☺ Pour une alimentation saine et équilibrée riche en OMEGA3

## ANTIPIASTI

<b>Melanzane alla parmigiana</b> <i>Aubergines frites, fior di latte, Grana Padano, sauce tomate, basilic</i>	18.00
<b>Caprese</b> <i>Bufala, tomates datterino, origan, huile d'olive extra vierge</i>	19.50
<b>Moscardini alla siciliana</b> <i>Petits poulpes, ail, persil, sauce tomate, aubergines, piments</i>	19.50
<b>Carpaccio Luigia</b> <i>Carpaccio de boeuf, artichauts, salade d'épinards, gauffre de Grana Padano</i>	20.00
<b>Vitello tonnato</b> <i>Recette traditionnelle du Piémont «Langhe»</i>	22.00

<b>Bresaola artigianale</b> <i>Grana Padano, artichauts, roquette, tomates datterini</i>	22.50
<b>Burrata di bufala campana con «zuarina» dop</b> <i>Avec jambon cru de Parme dop "Zuarina" réserve 18 mois</i>	23.00
<b>Polpo grigliato</b> <i>Poulpe grillé avec salade d'épinards, fenouil, olives noires, tomates concassées et citron</i>	15.00 25.00
<b>Battuta di manzo</b> <i>Tartare de boeuf avec salade d'épinards, truffe noire de saison et sauce au Grana Padano</i>	25.00

## PASTE

<b>Spaghetti miracolati DOP</b> <i>Tomates San Marzano, ail, basilic et huile d'olive extra vierge</i>	19.50
<b>Risotto caprese</b> <i>Riz carnaroli, tomates San Marzano, burrata di bufala, basic</i>	22.00
<b>Pennette alla Norma</b> <i>Sauce tomate, ricotta salée, aubergines, basilic</i>	22.50
<b>Gnocchi alla sorrentina</b> <i>Gnocchi de pommes de terre, sauce tomate, basilic, Grana Padano, fior di latte, Pecorino Romano dop</i>	22.50
<b>Tubetto con le cozze</b> <i>Pâtes Napolitaine avec moules, piment, ail, persil</i>	22.50
<b>Tagliatelle alla Bolognese</b> <i>Pâtes fraîches avec sauce à la viande de boeuf, Grana Padano</i>	23.00
<b>Calamarata alla napoletana</b> <i>Pâtes napolitaines avec calamars, tomates Piennolo, ail, persil, huile d'olive extra vierge</i>	23.00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Oeufs, "guanciale", Grana Padano, poivre, Pecorino Romano dop</i>	23.00

## SECONDI

<b>Calamari alla griglia</b> <i>Calamars grillés, tomates datterini, roquette</i>	29.00
<b>Svizzero Luigia</b> <i>Hamburger de boeuf maison avec chips Luigia, oignons, salade mesclun, tomates datterini, petites focaccine</i>	29.00
<b>Bombette</b> <i>Viande de boeuf, persil, ail, piment et friggiteli</i>	32.00
<b>Frittura reale di pesce</b> <i>Calamars, queue de gambas, petits poulpes, langoustine</i>	35.00
<b>Filetti di sogliola con verdure e riso venere</b> <i>Filets de sole grillées avec légumes sautés à la poêle et riz noir venere</i>	38.00

<b>Piccatine di vitello Luigia</b> <i>Escalopes de veau, saisies vivement à la poêle avec salade d'épinards, sauce au Grana Padano et truffe noire de saison</i>	38.00
<b>Scottatina di branzino con carciofi trifolati e verdure</b> <i>Filet de loup de mer saisi vivement avec artichauts et légumes de saison à la poêle</i>	38.00
<b>Cotoletta alla milanese</b> <i>Côte de veau panée avec salade de tomates d'été</i>	39.50
<b>Tagliata di filetto di manzo</b> <i>Tagliata de filet de boeuf avec roquette, tomates datterini et écailles de Grana Padano</i>	39.50

Tous les accompagnements peuvent être remplacés par une salade mixte

Prix en francs suisses. TVA 8% incluse