




Il Fornello Napoletano

RISTORANTE ITALIANO

"Un goût d'Italie à chaque bouchée"



**52 rue de Lausanne 1201 Genève
022 901 05 75**

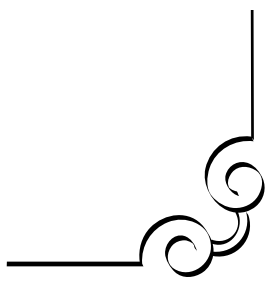

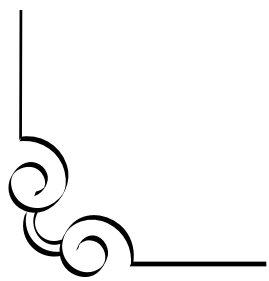




les salades

<i>salade verte</i> (<i>Green salad</i>)	8.-
<i>Salade m�el�ee</i> (<i>Mixed salad</i>)	11.-
<i>Roquette et parmesan</i> (<i>Rocket and parmesan</i>)	12.-/18.-
<i>Salade caprese</i> (<i>Tomatoes and mozzarella</i>)	12.-/18.-
<i>Salade de poulpe ti�ede au pommes de terres</i> (<i>Octopus warm salad</i>)	25.-
<i>Salade de fruit de mer</i> (<i>Seafood salad</i>)	25.-
<i>Salade Grecque</i> (<i>Greek salad</i>)	23.-
<i>Salade tricolore</i> (<i>Tomatoes, mozzarela, ham</i>)	14.-/ 21.-
<i>Salade de crevette et avocat</i> (<i>Shrimp and avocado salad</i>)	24.-

les potages

<i>Minestrone</i> (<i>Soup of vegetable</i>)	13.-
<i>Consom�e aux raviolis</i> (<i>soup of raviolis</i>)	12.-





Les entrées

Aubergines italienne

Sliced eggplant grilled with tomato sauce

12.-/18.-

Aubergine Fornello

Baked with mozzarella

12.-/18.-

Cocktail de crevettes avec sauce calypso

Prawn with sauce calypso ketchup and mayonnaise

18.-

Antipasti à l'italienne

Mixed starter Italien

12.-/par pers

Jambon cru et melon (Raw ham and melon)

16.-/25.-

Carpaccio Danielli avec roquette et parmesan

Sliced raw beef with rocket and parmesan

16.-/25.-

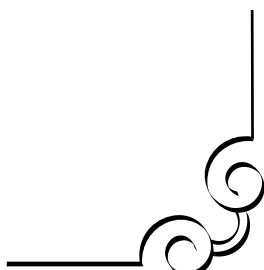

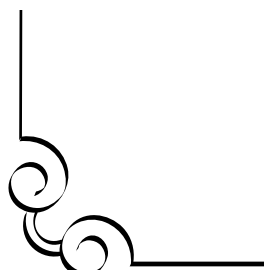
Bressaola et mozzarella di bufala

Sliced dried beef and bufala

18.-/25.-

Focaccia pomodoro fresco

15.-



PIZZA AU FEU DE BOIS

Marguerita: Tomates, Mozzarella, Origan (Tomato sauce, Mozzarella, Oregano)	14.-
Napoletana : Câpres, Anchois, olives (caper, anchovy, olive)	18.-
Siciliana : Thon, olives, champignons (tuna-fish, olives, mushrooms)	20.-
Calabrese: Salami piquant, oignons (Spicy salami, onion)	19.-
Campagnola: Oignons, tomates fraiche, basilic, ail (Onion, sliced tomatoes, basil, garlic)	19.-
Quattro Stagioni: Jambon cuit, champignons, olives, poivrons, câpres, artichauts (ham, mushrooms, olives, sweet pepper, caper, artichokes)	20.-
Capricciosa: Jambon cuit, œuf, champignons, olives (ham, egg, mushrooms, olives)	20.-
Gorgonzola: Gorgonzola, basilic (gorgonzola, basil)	19.-
Pizza Sole Mio: Oeuf, salami piquant (Egg, spiced salami)	19.-
Pizza au jambon cuit: Jambon cuit (ham)	18.-
Pizza Vesuvio: Champignons, salami piquant (Mushrooms, spiced salami)	19.-
Pizza Popeye: épinards, ricotta, œuf (Spinaci, ricotta-cheese,egg)	21.-
Calzone Alla Sorrentina: Ricotta, salami piquant (Ricotta, spiced salami)	20.-
Pizza du Chef : Artichauts, aubergines, ail, origan (Artichokes, eggplants, garlic)	21.-

*Toutes nos pizzas sont à base de sauce tomate et de mozzarella et origan
All our pizzas are made with a tomato sauce and mozzarella base and origano*

PIZZA AU FEU DE BOIS

Pizza aux crevettes: Crevettes (prawn)	22.-
Romagnola: Jambon cru d'Italie (Raw ham)	22.-
Posillipo: calamars, crevettes, ail, basilic, moules (Squid, prawn, garlic, basil, mussel)	22.-
Pizza aux bolets: Bolets (Boletus)	21.-
Pizza Maison: Ricotta, aubergines, basilic (Ricotta, eggplants, basil)	21.-
Pizza au saumon: Oignons, saumon fumé (onion, smoked salmon)	22.-
Pizza fornello : salami, jambon cru d'Italie (Spicy salami, raw ham)	23.-
Pizza du patron: Roquette, jambon cru d'Italie, parmesan (Rocket, raw ham, parmesan)	25.-
Pizza 4 fromages: Tomates, mozzarella, ricotta, gorgonzola, pramesan (Tomato sauce, Mozzarella, ricotta,cheese gorgonzola, parmesan)	22.-
Pizza miss Italia: Roquette, mozzarella de bufala, jambon cru d'Italie, tomates (Rocket, cheese mozzarella bufala, raw ham, tomatoes)	28.-

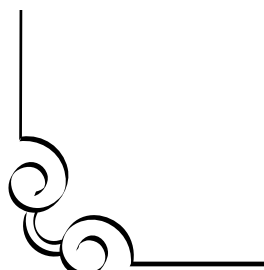

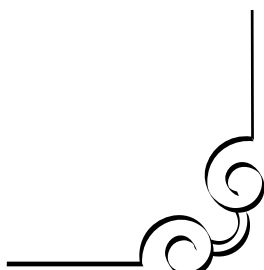
Suppléments

Jambon cru de Bresse, mozzarella di bufala, anchois : +4 CHF Bresse cured ham, buffalo mozzarella, anchovies
Jambon cuit, aubergines, œuf, roquette, roquefort : +3 CHF Cooked ham, eggplant, egg, arugula, Roquefort
Fromage, artichauts, tomates, câpres : +2 CHF Cheese, artichokes, tomatoes, capers

*Toutes nos pizzas sont à base de sauce tomate et de mozzarella et origan
All our pizzas are made with a tomato sauce and mozzarella base and origano*



Nos pâtes

- Spaghetti al pomodoro, basilic frais et parmesan** 22.-
(Spaghetti with tomato sauce basil and Parmigiano)
- Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino e basilico fresco** 22.-
(Spaghetti with olive oil, garlic, chilli pepper)
- Spaghetti Bolognese maison 100% viande de boeuf** 24.-
(Spaghetti with tomato sauce, Minced beef)
- Spaghetti alla carbonara à la crème et au parmesan** 24.-
(Spaghetti with cream sauce, Yolk, Bacon fat)
- Spaghetti Fornello avec la roquette et la bufala** 27.-
(Spaghetti with tomato, Rocket and mozzarella)
-
- Penne Arrabiata** (Penne spicy tomato sauce) 22.-
- Penne siciliana Gratiné** 24.-
(Penne with eggplants, tomato sauce baked with mozzarella)
- Penne 4 fromages** (4 cheese Penne) 26.-
-
- linguine au Vongole ou au fruit de mer** 31.-
(Spaghetti with tomatoes, garlic, clam or with sea food)
- linguine au homard (demi-homard)** 38.-
Lobster linguine
- Linguine Al Pesto** 24.-
(Linguine, basil sauce, carlic, pine nuts, olive oil)
- 
- 
- 



Nos pâtes

Rigatoni Scampi

(Rigatoni with scampi cream sauce and tomato sauce)

31.-

Rigatoni alla norma

(Rigatoni with eggplants and ricotta)

24.-

Ravioli Farci à la ricotta et épinard sauce aurora

(Ravioli stuffed, cheese ricotta, spinard, sauce cream, tomato sauce)

24.-

Lasagne Maison 100% viande de boeuf

(Home-lasagne with minced beef baked mozzarella cheese)

24.-

Tagliatelle aux bolets

(Tagliatelle with boletus, cream sauce)

28.-

Tagliatelle aux morilles

(Tagliatelle with morels, onion, cream sauce)

32.-

Tagliatelle au saumon fumé

(Tagliatelle with salmon, cream sauce, tomato sauce)

28.-

Paccheri alla carbonara di mare et lardon

(paccheri, bacon, and sea food)

34.-

Gnocchi Gorgonzola ou Napoli

(Gnocchi, cream sauce, gorgonzola cheese or tomato sauce)

24.- +2.-

Gratiner





Le risotto

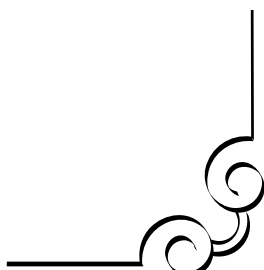

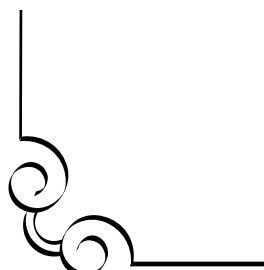
<i>Risotto Milanese</i> (<i>Risotto with saffron</i>)	28.-
<i>Risotto Frutti di mare</i> (<i>Risotto with seafood</i>)	32.-
<i>Risotto Milanese au crevette</i> (<i>Risotto with saffron and prawn</i>)	32.-
<i>Risotto artichaut et crevette</i> (<i>Risotto with saffron, prawn and artichoke</i>)	32.-
<i>Risotto aux bolets</i> (<i>Risotto with bouletus</i>)	28.-

Les poissons

<i>Gambas grillées à la provençale</i> (<i>Large prawns grilled</i>)	32.-
<i>Filet de Sauman</i> (<i>Salmon fillet</i>)	33.-
<i>Filets de perches meunière sauce tartare</i> (<i>Filet perche baked with butter, citron juice, persley and served with tartare sauce</i>)	33.-

Garniture

Accompagnement au choix :
Pommes frites, riz ou pâtes ,légumes inclus
Supplément : 4.- par article
Side dish of your choice:
French fries, rice or pasta, vegetables included
Supplement: 4.- per item





Le poulet

Filet de poulet
Chicken fillet

28.-

Émincé de poulet
Chicken strips

28.-

Le veau

Paillard de veau
(Sliced veal grilled)

34.-

Scaloppine au citron
(Sliced veal with citron sauce)

36.-

Scaloppine aux bolets
(Sliced veal with bouletus cream sauce)

37.-

Escalope viennoise
(Sliced veal fried in olive oil and bread-crumbas egg mixed)

39.-

Le boeuf

Steak de boeuf 180 gramme sauce au choix

32.-

Entrecôte de boeuf 250 gramme sauce au choix

38.-

Entrecôte de boeuf 350 gramme sauce au choix

45.-

Nos sauce: Poivre vert, café de paris, sauce au bolet, sauce au morilles

Garniture

Accompagnement au choix :

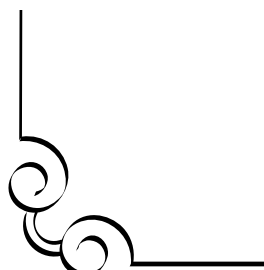

Pommes frites, riz ou pâtes ,légumes inclus

Supplément : 4.- par article

Side dish of your choice:

French fries, rice or pasta, vegetables included

Supplement: 4.- per item



NOS DESSERTS MAISON

Tiramisu classique

8.-

Tiramisu à la Pistache

8.-

Panacota aux fruits de bois

8.-

Crème brûlée

8.-

NOS PARFUMS DE GLACES

Vanille Citron Chocolat Mocca Fraise Stracciatella Abricot

3.- par boule

NOS DOUCEURS GLACÉES

<i>BAILEYS (Mocca, vanille arrosée de la crème de whisky)</i>	10.50.-
<i>Café glacé</i>	8.5.-
<i>DANEMARK (Vanille et sauce chocolat)</i>	9.5.-
<i>LE VALAISAN (Sorbet abricot arrosée d'Abricotine)</i>	9.5.-
<i>COLONEL (Sorbet citron arrosée de Vodka)</i>	9.5.-
<i>CASSATA SICILIENNE (Arrosée de Maraschino)</i>	8.5.-
<i>Général (Glace vanille arrosée de Whisky)</i>	9.5.-

**VIN ROUGE**

	<i>1DL</i>	<i>5DL</i>	<i>7.5DL</i>
<i>Vin de la semaine</i>	6.-		42.-
Montepulciano	6		42.-
Nero d'Avola Sicilia	5.5	25.-	38
Zensa Nero D'avola Bio	7.5		52.-
Primitivo	6.5	35.-	47.-
Primitivo Zensa Bio	7.5		54.-
Chianti Riserva	7		47.-
Cannonau Sardegna	6.-	30.-	42.-
Negroamaro		30.-	42.-
Amarone			64.-
Barbera D'asti	7.-		57.-
Barolo			64.-
Pinot noir Genève	7.-		48.-

VIN ROSÉ


Côte de Provence Minuty			52.-
Côte de Provence	6.-		42.-
Chiaretto (it)	6.-		42.-

VIN BLANC

Chardonnay	6.-		42.-
Pinot Grigio	6.5.-		44.-
Chasselas Genève	6.-		42.-
Moscato	6.5.-		44.-

VINS MOUSSEUX

Prosecco	10.-		54.-
champagne Moët & chandon			120.-
Champagne Palmer La réserve			120.-





Boissons Chaude

Café, expresso, Ristretto		4.-
Cappucino, Renversé. Thé		4.5.-

Boissons Non Alcoolisées

Lait froid	2dl	2.6.-
Sirop		2.5.-
Thé Froid (citron, pêche)	3dl	3.9.-
Eau Gazeuse (San pellegrino)	5dl	6.-
Eau minérales (Pana)	5dl	6.-
Coca Cola, Zéro, Fanta, Sprite, jus de pomme	3.3dl	5.5.-
Schweppes Tonic, Lemon	2.5dl	5.5.-
Jus de fruit (Nectar)	3dl	4.8.-
Jus d'orange pressé	3dl	7.5.-

Boissons Alcoolisées

Bière pression	2.5dl	3.3dl	5dl
Blanche	5.-		7.5.-
Blonde	5.-		7.5.-
Ambree IPA	6.-		8.5.-

Bière sans alcool 5.-

Moretti 6.-

Apéritifs

Vol

Spritz, Hugo			12.-
Martini ,Campari	15%	4cl	7.-
Campari orange			12.-
Suze	20%	4cl	7.-
Anisé 1/2	45%	4cl	5.5.-
Anisé	45%	4cl	7.5.-
Kir		1dl	7.5.-
Kir Royal		1dl	10.-

Digestifs et whisky

		2cl	4cl
Averna	32%		12.-
Amaretto	28%		10.-
Baileys	17%		12.-
Cognac	37.5%		16.-
William	37.5%		9.-
Limoncello	30%	5.-	8.-
Grappa	40%	5.-	8.-
J&b , ballantine's, Jhonny	40%	7.-	12.-
Chivas	40%		14.-
Tequilla , vodka	40%	7.-	12.-
Long drink			