



BENVENUTO AL

CAMPANO



RESTAURANT PIZZERIA



ENTRÉES FROIDES

Antipasto Campano

Spécialités typiques italiennes

Entrée

Assiette

19.-

27.-

Caprese

Avec mozzarella de bufala, tomates et basilic

14.-

-

Prosciuto crudo e bufala

18.-

24.-

Vitello tonnato

Con patatine fritte

Avec frites

18.-

24.-

Carpaccio di manzo

Con rucola, pomodorini, grana padano, citronette, patatine frites

Avec roquette, tomates cerises, grana padano, citronette, frites

20.-

26.-

Selezione di formaggi italiani

-

17.-

Tartare di tonno

Tomates, oignons rouge, olives noires, capres, frites

-

26.-

Insalata di mare

Seppie, polpo, calamari, gamberi, verdure dell'orto

Seiches, poulpes, calmars, gambas, mixte de légumes

19.-

24.-

SALADES

Insalata verde

Salade verte

6.-

Insalata mista

Salade mêlée

8.-

Insalata César

Pollo, grana padano, olive nere, crostini di pane, pomodorini, insalata verde

Poulet, grana padano, olives noires, croûtons, tomates cerises, salade verte

-

22.-

Insalata paesana

Uovo sodo, rucola, pancetta, crostini di pane, insalata verde

Œuf dur, roquette, pancetta, croûtons, salade verte

-

22.-

Notre sauce à salades est faite maison, préparée par nos chefs

ENTRÉES (HAUDES)

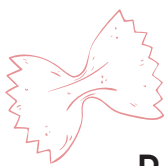
	Entrée	Assiette
Focaccia al rosmarino	-	8.-
Focaccia con mortadella	-	15.-
Crostino al prosciutto	8.-	-
Fritto misto all'italiana Fiori di zucca, olive al ascolana, verdure in pastella, arancini Fleurs de courgettes, olives ascolana, légumes en beignets, arancini	14.-	
Polpo in padella Con patate, prezzemolate e olive nere Poulpes avec pomme de terre persillée avec olives noires	19.-	25.-
Moscardini alla Luciana Con salsa pomodoro, olive, capperi e bruschetta Petit poulpes, sauce tomates, olives, câpres et pain grillé	18.-	24.-
Cozze alla marinara Con pomodori, patate fritte e bruschetta Moules avec tomates, frites et pain grillé	-	20.-



MENU ENFANTS

Penne Napoli	13.-
Penne crème et jambon	13.-
Nuggets, frites	13.-
Steak haché	15.-
Portion de frites	8.-

NOTRE SELECTION DE PÂTES



Penneroni alla Campano

26.-

Melanzane, salsicce, champignons, pecorino romano, pomodorini, provola affumicata, gratinati al forno

Aubergines, saucisses, champignons, pecorino romano, tomates cerises, provola fumé, gratiné au four

Ravioli bolets e provola affumicata

25.-

Farciti alla ricotta con salsa zafferano, porcini, provola affumicata

Farcis à la ricotta avec sauce au safran, bolets, provola fumé

Penneroni all'arrabiata

21.-

Salsa di pomodoro, peperoncino, aglio, prezzemolo

Sauce tomates, piment, ail, persil

Lasagne fatte in casa

23.-

Sauce tomate, viande de bœuf haché dans notre cuisine

Ravioli al tartufo nero

28.-

Farcis à la ricotta et sauce à la truffe noire

Spaghetti aglio olio e peperoncino

18.-

Ail, piment, persil, huile



Paccheri allo scoglio (spécialité de notre chef Francesco)

39.-

Langoustines, gambas géantes, seiches, moules, calamars, poulpes, vongoles veraci

Spaghetti alle vongole veraci

32.-

Tagliolini all'amalfitana

30.-

Pasta fresca all'uovo, calamari, pomodorini con un profumo di limone

Pâtes fraîches aux œufs, calamars, tomates cerises, avec un parfum de citron

Tagliolini agli scampi

30.-

Pâtes fraîches aux œufs, langoustines, crème, sauce tomate

Gnocchetti di patate gamberi e zucchini

31.-

Gnocchetti di patata, zucchini, gamberi in paniera di parmigiano

Gnocchetti de pommes de terre, courgettes dans un panier de parmigiano



Nos œufs viennent directement de la ferme Delacuisine à Daillens

NOTRE SELECTION DE PÂTES

SPECIALITÀ TIPICHE ITALIANE

Orecchiette Pugliesi alle cime di rape con salsiccia 29.-
Pecorino Romano, leggermente piccanti
Pecorino Romano, légèrement relevé

Tagliatelle alla bolognese 22.-
Pasta fresca all'uovo, salsa di pomodoro, ragù di manzo, brunoise di verdure
Pâtes fraîches aux œufs, sauce tomate, ragoût de bœuf, brunoise de légumes

Spaghetti alla carbonara 23.-
Uovo, Grana Padano, pecorino romano, guanciale di maiale, pepe
Œuf, Grana Padano, pecorino romano, joue de porc, poivre

Maccheroni all'amatriciana 24.-
Pasta fresca all'uovo, guanciale di maiale, pomodorini, cipolla rossa, pecorino, parmigiano
Pâtes fraîches aux œufs, joue de porc, tomates cerises, oignon rouge, pecorino, parmigiano

Spaghetti alla Scarpariello 23.-
Salsa di pomodorini, basilico, parmigiano reggiano
Sauce tomate cerise, basilic, parmigiano reggiano

Pâtes à la Reggiano 36.-
Servito flambé nella forma di Parmigiano reggiano
Servi flambé dans la meule de Parmigiano reggiano

A scelta - Au choix
Penne ou orecchiettes - sauce Campano, Amatriciana ou Pugliese

Minimum 6 personnes et uniquement sur réservation



NOTRE SELECTION DE VIANDES



Tartare di manzo maison (180 gr) 32.-
Con patatine frites, pane della casa grigliato e burro
Avec frites , pain maison grillé et beurre

Tagliata di manzo balsamica (220 gr) 42.-
Rucola, pomodorini, Grana Padano
Entrecôte de bœuf coupé, roquette, tomates cerise, Grana Padano

Tagliata di manzo al pepe verde (220 gr) 42.-
Rucola, pomodorini, Grana Padano
Entrecôte de bœuf coupé, roquette, tomates cerise, Grana Padano, sauce au poivre vert

Tagliata di manzo al tartufo (220 gr) 42.-
Rucola, pomodorini, Grana Padano
Entrecôte de bœuf coupé, roquette, tomates cerise, Grana Padano, sauce au truffe noir

Scaloppine di vitello al limone 38.-
Scaloppine de veau au citron

Paillard di vitello grigliato 37.-
Paillards de veau grillé

Scaloppina alla pizzaiola 38.-
Scaloppine de veau, sauce tomate, origan

Entrecôte di manzo grigliata (220 gr) 38.-

Ces plats sont servis avec:

Verdurine fresche grigliate, patatine frite o pasta
Légumes frais grillés, frites ou pâtes

Sauces:

Poivre vert, café de Paris, sauce aux truffes

Suppl. 5.-

Toutes nos sauces sont faites maison

Provenance de nos viandes: poulet - bœuf - porc - veau: Suisse
Nos légumes sont de premier choix provenance: Legumifruits à Villars-Ste-Croix

NOTRE SELECTION DE POISSONS



Spigola alla griglia

38.-

Servito con verdure grigliate e patatine frites

Loup de mer grillé servi avec légumes grillés et frites

Grigliata mista alla Campano

42.-

Gamberoni, scampi, calamari, filetto di spigola, con verdure grigliate e patatine frites

Gambas géants, langoustines, calamars, filet de loup de mer, avec des légumes grillés et frites

Frittura gamberi e calamari

34.-

Con salsa tartare et patatine frite

Friture de calamars et gambas avec sauce tartare et frites

Pesce spada grigliato

39.-

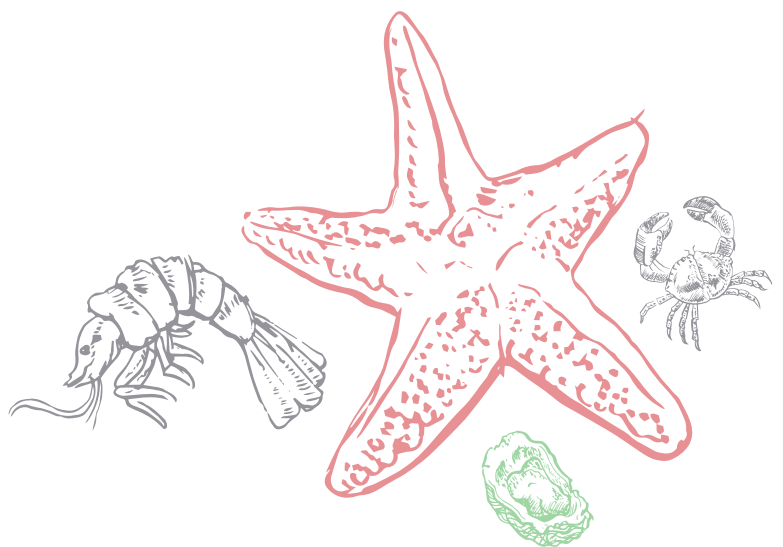
Espadon grillé, frites, légumes grillés

Poissons frais selon arrivage

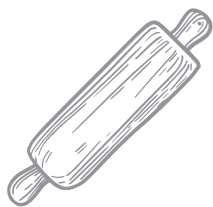
Loup de mer en croûte de sel

Sur commande (minimum 2 jours avant)

Arrivage de nos poissons frais 2 fois par semaine directement depuis l'Italie



Tous nos plats sont à l'emporter



NOS PIZZAS

SPECIALI

Bufalina

25.-

Mozzarella di Bufala, pomodorini, prosciutto crudo, origano, basilico

Mozzarella de Bufala, tomates cerises, jambon cru, origano, basilico

San Daniele

23.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Tomates, mozzarella, jambon cru

4 Formaggi

20.-

Mozzarella, gruyere, gorgonzola, caciotta

Mozzarella, gruyere, gorgonzola, caciotta

Ciociara

21.-

Mozzarella, friarielli, salsiccia

Mozzarella, friarielli, saucisse

Calzone

22.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, rucola

Tomates, mozzarella, jambon cuit, roquette

Burrata au pesto

25.-

Mozzarella, burrata, tomates sèches, crème d'aubergines, jambon cru, pesto

Diavola

23.-

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomates, mozzarella, salami piquant

Pescatora

25.-

Pomodoro, frutti di mare freschi preparati in cucina

Tomates, fruits de mer frais préparé dans notre cuisine



NOS PIZZAS

(AMPANO)

Campana

25.-

Pomodorini, mozzarella, Grana Padano, rucola, prosciutto crudo
Tomates cerises, mozzarella, Grana Padano, roquette, jambon cru

Capricciosa

22.-

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, uovo, origano
Tomates, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, œuf, origan

Mediterranea

21.-

Pomodorini, mozzarella, gamberetti, rucola
Tomates cerises, mozzarella, crevettes, rucola

Boscaiola

22.-

Mozzarella, funghi porcini, speak
Mozzarella, bolets, speak

Jolly

21.-

Pomodoro, funghi, rucola, Grana Padano, capperi, peperoncino
Tomates, champignons, roquette, Grana Padano, câpres, piment

Forestale

21.-

Mozzarella, funghi, pancetta, provola, olive nere
Mozzarella, champignons, lardons, provola, olives noires

Soprano

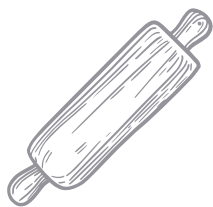
21.-

Mozzarella, prosciutto cotto, Grana Padano, melanzane, provola
Mozzarella, jambon cuit, Grana Padano, aubergines, provola

Chez nous, la pâte à pizza repose pendant 48 heures minimum
ce qui permet à la pâte de lever lentement et la rend
plus digeste

Notre pain est fait maison, préparé et cuit par notre pizzaiolo





NOS PIZZAS

(CLASSICHE)

4 Stagioni

22.-

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olives nere, carciofini, acciughe, origano

Tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit, olives noires, artichauts, anchois, origan

Vegetariana

19.-

Pomodorini, mozzarella, verdure di stagione

Tomates cerises, mozzarella, légumes de saison

Romana

19.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive nere

Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives noires

Tonno

20.-

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse, olive nere

Tomates, mozzarella, thon, oignon rouge, olives noires

Tedesca

18.-

Pomodoro, mozzarella, merguez, patate fritte

Tomates, mozzarella, merguez, frites

Hawai

19.-

Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto

Tomates, mozzarella, ananas, jambon cuit

Prosciutto cotto

18.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomates, mozzarella, jambon cuit

Merguezes

18.-

Pomodoro, mozzarella, merguezes

Tomates, mozzarella, merguezes

Margherita

16.-

Pomodoro, mozzarella, basilico

Tomates, mozzarella, basilic

Napoli

18.-

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, câpres, olive nere

Tomates, mozzarella, anchois, origan, câpres, olives noires

Pomodoro

13.-

Pomodoro, aglio, origano

Tomates, ail, origan

NOS PIZZAS

Toutes nos pizza peuvent être faites avec
de la mozzarella de bufala

Suppl. 5.-

Suppléments:

Jambon cru et cuit, salami piquant, saucisses

Suppl. 4.-

Autres suppléments

Suppl. 2.-

SPECIALITÀ PIZZA MAXI

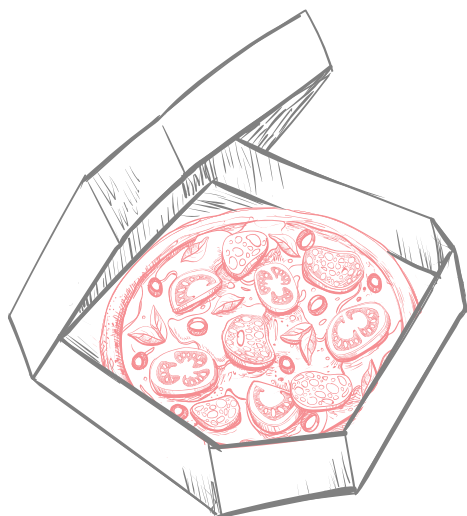
2 gusti a scelta unicamente da asporto

36.-

SPÉCIALITÉ PIZZA MAXI

2 saveurs à choix uniquement à l'emporter

36.-



Toutes nos pizza à l'emporter 2.- de rabais

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

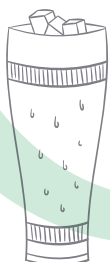
Café, thé, tisane	3.50
Cappucino, renversé	4.-
Lait	3.-

BOISSONS ET JUS DE FRUITS

San Pellegrino, Panna	5 dl	5.-	1l	8.-
Bitter San Pellegrino			1 dl	5.-
Coca cola, Coca Cola zero			3 dl	5.-
Thé froid pêche ou citron	3 dl	5.-	5 dl	6.50
Sinalco			3 dl	5.-
Schweppes Tonic			3 dl	5.-
Limonade	3 dl	5.-	5 dl	6.50
Jus de pomme			3 dl	5.-
Granini tomate			2 dl	4.-
Jus d'orange			3 dl	4.-
Jus d'ananas			3 dl	4.-

BIÈRES

Moretti pression l'originale	3 dl	5.50	5 dl	7.50
Panaché	3 dl	5.50	5 dl	7.50
Bière en bouteille			3 dl	7.-
Dr. Gab's, Moretti				
Sans alcool 0.0%			3 dl	5.-



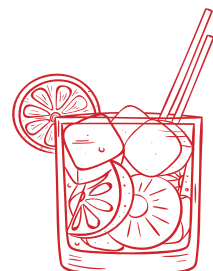
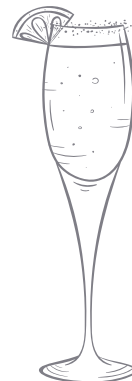
(CARTE DES BOISSONS

VINS OUVERTS

Blanc Suisse	1 dl	5.-
Blanc d'Italie	1 dl	5.-
Rouge classic	1 dl	5.-
Rosé d'Italie	1 dl	6.-
Rosé Suisse	1 dl	5.-

APÉRITIFS

Pastis ou Ricard	4 cl	6.-
Martini rouge ou blanc	4 cl	6.-
Campari	4 cl	6.-
Campari orange	4 cl	7.-
Prosecco	1 dl	7.-
Prosecco supérieur	1 dl	9.-
Gin Tonic	4 cl	10.-
Spritz	4 cl	10.-
Hugo	4 cl	10.-
Porto rouge	4 cl	6.-
Suze	4 cl	6.-
Kir	1 dl	6.-
Kir royal	1 dl	9.-





NOTRE SERVICE TRAITEUR

est à votre disposition pour vos anniversaires, mariages, communions, etc...

Nous nous déplaçons ou vous accueillons volontiers dans notre restaurant sur réservation.

Nous proposons également un service privé avec la venue de notre chef sur place.

Lundi	11 h 30 - 14 h 30	Fermé
Mardi	11 h 30 - 14 h 30	18 h 30 - 22 h
Mercredi	11 h 30 - 14 h 30	18 h 30 - 22 h
Jeudi	11 h 30 - 14 h 30	18 h 30 - 22 h
Vendredi	11 h 30 - 14 h 30	18 h 30 - 22 h
Samedi	Fermé	18 h 30 - 22 h 30
Dimanche	Fermé	Fermé

REJOIGNEZ-NOUS SUR:

