

La Ruota

Restaurant Pizzeria

Avenu Industrielle 10

1227 Carouge (GE)

+41 22 342.31.55

www.laruota.ch

SALADES & ANTIPASTI

1/2 port. / 1 port.

Salade Verte	6.00
Salade de Crudités	9.00
Salade de Carottes ou Tomates	7.00
Salade de Rucola et Copeaux de Parmesan	11.00
Salade la Ruota crudités, crevettes* sauce calypso, jambon de parme, gruyère	16.00 / 19.00
Salade de Chèvre Chaud salade verte, tomates, carottes, crottins de chavignol sur toast	16.00 / 19.00
Salade Grecque salade verte, tomates, concombres, olives, feta, feuilles de vignes*, oignons	16.00 / 19.00
Salade Paysanne salade verte, carottes, concombres, lardons, croûtons, œufs, gruyère	16.00 / 19.00
Salade Californienne salade verte, blancs de poulet sauce calypso, maïs*, pommes, ananas*	16.00 / 19.00
Salade Italienne tomates, mozzarella, avocats, jambon de parme	16.00 / 19.00
Caprese tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive, origan	17.00 / 20.00
Bufala tomates, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive, origan	18.00 / 22.00
Carpaccio de Bœuf avec rucola et copeaux de parmesan	16.00 / 20.00
Carpaccio de Bœuf à l'Huile d'Olive Parfumé à la Truffe	17.00 / 21.00
Carpaccio di Bresaola avec rucola et copeaux de parmesan	18.00 / 22.00
Antipasto Misto assiette de jambon parme, bresaola et copeaux de parmesan	17.00 / 21.00
Antipasto Italiano assortiment de charcuteries, fromages et légumes à l'huiles	20.00 / 25.00
Cocktail de Crevettes	17.00

SOUPES

Minestrone Maison	14.00
Soupe du jour	12.00



LE LABEL « FAIT MAISON »

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

PATES

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino	ail, huile d'olive, piments, persil	16.00
Spaghetti alla Carbonara	crème, lardons, œufs, parmesan	20.00
Spaghetti alla Napoletana	sauce tomate maison	17.00
Spaghetti alla Bolognese	viande de bœuf hachée, sauce tomate	19.00
Penne Zucchine e Gamberetti	sauce tomate, tomates cerise, courgettes, crevettes	22.00
Penne Carciofi e Olive	artichauts, lardons, olives noires, huile d'olive, ail, persil	22.00
Penne aux Morilles & Poulets	crème, poulets, morilles, basilic, parmesan	25.00
Penne alla Russa	sauce tomate, crème, piments, flambées à la vodka	20.00
Penne alla Norma	sauce tomate, aubergines, ricotta fraîche, basilic,	21.00
Penne all'Arabiatta	sauce tomate pimentée, basilic, parmesan	18.00
Penne Casareccia		25.00
Tomates cerise, pignons, copeaux de parmesan, jambon de parme, rucola et huile d'olive parfumée à la truffe		
Penne alla Contadina	sauce tomate, champignons, petits pois*, jambon d'épaule, gratinées au four	21.00
Penne alla Siciliana	sauce tomate, aubergines, basilic, mozzarella, gratinées au four	21.00
Orecchiette alla Romagnola	crème, chair à saucisse sicilienne, bolets, basilic, persil	23.00
Orecchiette Gratinati	sauce tomate, aubergines, bolognaise, gratinées au four	22.00
Orecchiette al Ragù	bolognaise maison, rucola et copeaux de parmesan	22.00

PATES FRAICHES

Tagliatelle all' Ortolana	sauce tomate, aubergines, courgettes, tomates séchées, rucola	22.00
Tagliatelle al Salmone	saumon fumé*, crème	20.00
Tagliatelle agli Scampi	sauce tomate, crème, langoustines, queues de scampis bisque de homard	24.50
Tagliatelle al Limone e Rucola	crème, jus de citron, basilic, rucola, copeaux de parmesan	20.00
Tagliatelle al Pesto	huile d'olive pignons, basilic, ail, persil, parmesan	19.50
Ravioloni au Chèvre	gros raviolis farcis au chèvre avec rucola et copeaux de parmesan	23.00
Tortellini della Nonna	sauce tomate, crème, jambon d'épaule, poivrons, flambées au cognac à l'orange	23.00
Fagottini al Tartufo	fagots de pâtes farcis à la ricotta, crème, huile d'olive parfumée à la truffe	24.50
Gnocchi al Gorgonzola	crème, gorgonzola	20.00
Gnocchi al Pesto e Ricotta	pesto maison, ricotta fraîche	22.00
Gnocchi Gratinati	sauce tomate, crème, mozzarella, gratinés au four	22.00
Panzerotti alla Ricotta	rouleaux de pâtes farcis à la ricotta et aux épinards, gratinés au four	22.00
Lasagne Maison		22.00

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »
Nos Tortellini, Fagottini, Ravioloni et Gnocchi sont fabriqués par « La Casa della Pasta » à Carouge

VIANDES

Garnitures aux choix : pommes frites*, riz, pâtes, légumes, salade verte

Steak de Bœuf Grillé Nature	26.00
- Beurre Café de Paris* 27.00 - Poivre Vert* 29.00 – Morilles* 32.00	
Pavé de Bœuf Grillé Nature	30.00
- Beurre Café de Paris* 32.00 - Poivre Vert* 33.00 – Morilles* 36.00	
Scaloppine al Limone	33.00
Fines tranches de veau, sauce crème citronnée*	
Scaloppine alla Milanese	33.00
Fines tranches de veau panées avec de l'œuf et parmesan, napées de sauce tomate	
Scaloppine al Colosseo	33.00
Fines tranches de veau panées, tomates cerise, pesto et rucola	
Ossobuco al Profumo d'Arancio	33.00
Jarret de veau, sauce tomate parfumée à l'orange	
Scaloppine di Pollo alla Griglia	25.00
Fines tranches de poulet grillées	

POISSONS

Filets de Perches	29.00
Pavé de Saumon Grillé	30.00
Gambas à l'Ail	32.00
Gambas à la Provençale	32.00
Sauce tomate aillée	

LE COIN DES ENFANTS

Penne alla Bolognese	9.50
Nuggets de Poulet* (4pc)	8.50
Avec pommes frites*	
Mini Margherita	9.00
Portion de Frites	5.50

MENU ENFANT 10.-

**Nuggets*, Mini Margherita ou
Penne Bolognese**

* * *

Glace aux Smarties



Bœuf et Veau (Suisse) Poulet (Thailande et Suisse)
Filets de Perches (Estonie) Saumon (Norvège) Gambas (Vietnam)
L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »

PIZZA

Margherita Sauce tomate, mozzarella, origan	14.00
Napoletana Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan	17.50
Prosciutto e Funghi Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon d'épaule, origan	17.50
Prosciutto Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, origan	16.50
Hawai Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ananas*, origan	18.50
Diavola Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ail, piments, origan	17.50
Capricciosa Sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, câpres, champignons frais, œuf, olives, origan	19.50
Végétarienne Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts, poivrons frais, aubergines, origan	19.50
Mamma Mia Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, courgettes, ail, oignon, lardons, olives, origan	20.50
Zibons Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon de parme, origan	20.50
Rucola Sauce tomate, mozzarella, rucola, copeaux de parmesan, origan	18.50
4 Stagioni Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, poivrons frais, câpres, jambon, olives, origan	19.50
Calzone Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon d'épaule, œuf, origan	18.50
Paysanne Sauce tomate, mozzarella, oignons, chorizo piquant, ail, origan	18.50
Siciliana Sauce tomate, mozzarella, oignons, thon*, olives, anchois, origan	18.50
Gamberetti e Basilico Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, crevettes*, basilic, ail, origan	20.50
4 Formaggi Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, copeaux de parmesan, origan	19.50
Parma Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, origan	19.50
Calabrese Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, origan	19.50
Salmone Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé*, oignons, câpres, origan	19.50
Esquisse Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, tomates fraîches rucola, origan	22.50
Bolognese Sauce tomate, mozzarella, bolognaise, œuf, origan	18.50
Ricotta Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, ricotta, origan	18.50
Estiva sauce tomate, tomates cerise, mozzarella di buffala froide, rucola, bresaola, origan	24.50



Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »

DESSERTS

Crème Brulée	8.50
Tiramisu Maison	8.50
Semifreddo chocolat ou framboise	7.00
Panna Cotta coulis maison framboise ou chocolat	8.50
Profiteroles Glace Vanille coulis maison au chocolat	10.00
Fondant au Chocolat 10 minutes de patience	11.00
Café Gourmand	9.00
Café ou thé, tiramisu, panna cotta coulis maison framboise, semifreddo au chocolat	
Tartelette Citron Meringuée *	5.50
Crumble aux Fruits Rouges *	6.50

GLACES*

Vanille, Café, Caramel, Chocolat, Rhum Raisin, Noix, Fraise, Noix de Coco	la boule	3.00
Citron, Fruit de la Passion, Mangue	la boule	3.00
Café Glacé		11.00
3 boules café, vrai café, chantilly		
Coupe Danemark		11.00
3 boules vanilles, coulis de chocolat, chantilly		
Coupe Limoncello		12.50
2 boules sorbets citron, 1 boule sorbet fraise, arrosé de limoncello		
Coupe du Soleil		12.50
2 boules sorbets au choix, eaux de vie au choix		
Coupe Réunionnaise		12.50
(1 boule rhum raisin, 2 boules vanille, arrosé de rhum, chantilly)		



L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du « Label Fait Maison »

CARTE DES VINS

BLANCS 1dl

CHASSELAS Romand	3.30
CHARDONNAY Genevois	4.50
PINOT GRIGIO Vénétie	4.50

ROSES 1dl

CÔTE DE PROVENCE	3.00
-------------------------	-------------

ROUGES 1dl

GAMAY Romand	3.30
MONTEPULCIANO	3.00
VIN DU MOIS	4.80

POT 50 cl

CHARDONNAY les Belles Filles Genève	22.50
ŒIL DE PERDRIX Les Belles Filles Genève	22.50
PINOT NOIR Les Belles Filles Genève	22.50
NERO D'AVOLA Sicile	18.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	18.00

CHAMPAGNE ET PROSECCO

CHAMPAGNE G.H MUMM	Coupe 1dl	12.00
Cordon Rouge	Bouteille 75cl	84.00
PROSECCO	Coupe 1dl	5.00
Toso	Bouteille 75cl	35.00

*** Les années indiquées peuvent varier
selon les disponibilités de nos
fournisseurs**

BLANCS 75 cl

CHARDONNAY Belles Filles	34.00
<small>Suisse, Genève, Chardonnay, 2018 AOC</small>	
PINOT GRIGIO	34.00
<small>Italie, Veneto, Pinot Grigio, 2018</small>	

ROSES 75 cl

ŒIL DE PERDRIX Belles Filles	34.00
<small>Suisse, Genève, Pinot Noir, 2018 ° AOC</small>	
M DE MINUTY	39.00
<small>France, Côtes de Provence, 2018 ° AOC</small>	

ROUGES 75 cl

PINOT NOIR Belle Filles	34.00
<small>Suisse, Genève, Pinot Noir, 2018 ° AOC</small>	
GANDARADA	39.00
<small>Portugal, Dao, , Alfracheira, Touriga Nacional, Tinta Roriz, 2016</small>	
DEZ TOSTÕES	49.00
<small>Portugal, Alentejo, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, 2017</small>	
KAIKEN	46.00
<small>Argentine, Malbec 2017 ° DOC Reserva</small>	
CLOS DES JACOBINS Grand Cru Classé	64.00
<small>France, Bordeaux, Cabernet Sauvignons et Franc, Merlot 2013 °</small>	
BARBERA D'ALBA Cascina del Monastero	36.00
<small>Italie, Piemonte, Barbera, 2013 * DOC</small>	
GURGO	36.00
<small>Italie, Sicile, Nero d'Avola 2016 * DOC</small>	
MONTEPULCIANO Teseo	37.00
<small>Italie, Abruzzo, Montepulciano, 2016 * Vin Bio</small>	
SALICE SALENTINO Leone de Castri	38.00
<small>Italie, Piemonte, Barbera, 2016 * DOC</small>	
CANNONAU DI SARDEGNA Corash	44.00
<small>Italie, Sardegna, Cannonau (Grenache) 2015*</small>	
SANTAGOSTINO	48.00
<small>Italie, Sicile, Nero d'Avola et Syrah 2013* DOC</small>	
BAROLO Perno	72.00
<small>Italie, Piemonte, Nebiolo, 2013* DOCG</small>	
AMARONE Ca Coato	75.00
<small>Italie, Valpolicella, Corvina Rondinella, Molinara, 2012 °</small>	
LE VOLTE Tenuta dell Ornellaia	76.00
<small>Italie, Toscana, Cabernet Sauvignon, Merlot 2016 *</small>	
BRUNELLO DI MONTALCINO Da Vinci	86.00
<small>Italie, Toscana, Brunello (San Giovese) 2012 *</small>	