

Mareluna est né d'un rêve partagé entre un frère et une soeur, différents par leur caractère et leurs goûts mais unis par la même passion pour la cuisine et l'accueil.

Nous avons choisi d'entrelacer nos différences comme s'entrelacent les ingrédients dans une recette réussie: chaque saveur garde son identité, mais ensemble elles créent l'harmonie.

Dans ce menu, vous trouverez un voyage à travers les souvenirs de notre famille, les parfums de nos terres et les traditions qui nous ont fait grandir.

Chaque plat raconte un morceau de notre histoire, l'amour pour Naples, l'attachement à nos racines mais aussi l'envie d'expérimenter et de partager.

Bienvenue chez Mareluna: ici on ne vient pas seulement pour manger, mais pour se sentir à la maison.

*Ilaria et Biagio
en vous souhaitant Buon Appetito!*

POUR BIEN COMMENCER

- | | |
|---|-----|
| LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (G) (L) | 24. |
| Notre sélection de charcuterie et fromages. | |
| FRITTO MISTO PARTENOPEO (G) (L) (O) | 18. |
| Frites, Pacchero farci à la ricotta et salami, Frittatina napoletana, Arancino, Crocché de pommes de terre. | |
| PARMIGIANA DI MELANZANE (L) | 16. |
| Parmigiana d'aubergines. | |
| FANTASIA DI BRUSCHETTE (G) (L) | 15. |
| Assortiment de bruschette. | |
| TRIS DI MONTANARE (G) (L) | 16. |
| Trio de mini-pizza frites. | |
| CARPACCIO DI POLPO (M) | 25. |
| Carpaccio de poulpe sur lit de tomates côtelées avec câpres, zestes de citron et poivre rose. | |

LES SALADES

INSALATA VERDE

Salade verte

7.

INSALATA MISTA

Salade mêlée
(mélange de crudités)

9.

INSALATA CAPRESE

(Mozzarella di Bufala, tomates, basilic)

19.

INSALATA ESTATE

Salade étée
(salade mêlée, saumon fumé, oignons rouges de Tropea,
tomates datterino jaunes et rouges, asperges)

24.

INSALATA CESARE

Salade césar
(salade mêlée, poulet grillé, olives, copeaux de grana
padano, croûtons, réduction balsamique)

24.

NOS PÂTES

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 23.

Gnocchi à la sauce tomate et provola fumée fondante gratinés au four.

SPAGHETTONE ALLA NERANO 24.

Spaghettoni à la crème de courgettes et basilic, garnis de provolone de monaco.

ZITI ALLA GENOVESE 26.

Ziti au ragoût d'oignons doux et tendre viande de boeuf longuement mijotés selon la tradition napolitaine.

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA 25.

Spaghettoni à la crème d'oeufs, pecorino et guanciale croustillant.

PACCHERI CON CREMA DI POMODORO GIALLO, TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA E GRANELLA DI PISTACCHIO 33.

Paccheri à la crème de tomates datterino jaunes, tartare de crevette rouge de Mazara del Vallo et éclats de pistaches.

LINGUINE ALL' ASTICE 40.

Linguine au homard et tomates datterino jaunes et rouges.

POUR CONTINUER

- LA POLPETTA** (G)(L)(O) 24.
Boulettes de boeuf à la sauce tomate maison, accompagnées de pommes de terre rôties aux herbes aromatiques.
- LA SALSICCIA** (L) 34.
Saucisses de porc grillées, servies avec des friarielli relevés à l'huile d'olive et frites croustillantes.
- LA TAGLIATA** (G)(L) 42.
Tagliata d'entrecôte de bœuf accompagnée de courgettes parfumés à la menthe, tomates séchés et crème au parmesan, avec asperges sautés au beurre.
- IL POLPO** (L)(M) 40.
Tentacules de pulpe grillé sur un lit de friarielli, nappés par une crème de provola fumée, accompagnés de pommes de terre rôties.
- IL TONNO** (P) 35.
Steak de thon saisi, servi avec roquette, tomates cerises et réduction de vinaigre balsamique, accompagné de frites.

NOS PIZZAS

Toutes nos pizzas sont disponibles sans gluten avec un supplément de 6 chf.

- | | |
|---|-----|
| MARINARA (G) | 15. |
| Sauce tomate, origan, ail, basilic. | |
| MARGHERITA (G)(L) | 16. |
| Sauce tomate, fior di latte, grana padano, basilic. | |
| MARGHERITA PROVOLA E PEPE (G)(L) | 17. |
| Sauce tomate, provola fumée, poivre, grana padano, basilic. | |
| NAPOLI MIA (G)(L)(P) | 21. |
| Sauce tomate, origan, ail, anchois, câpres, olives, basilic. | |
| BUFALINA (G)(L) | 21. |
| Sauce tomate, bufala DOP, grana padano, basilic. | |
| PROSCIUTTO E FUNGHI (G)(L) | 22. |
| Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, grana padano, basilic. | |
| QUATTRO STAGIONI (G)(L) | 23. |
| Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, poivrons, artichauts, grana padano, basilic. | |
| SICILIANA (G)(L) | 23. |
| Sauce tomate, fior di latte, aubergines, ricotta salée, grana padano, basilic. | |

CAPRICCIOSA (G) (L)

24.

Sauce tomate, fior di latte, artichauts, champignons, salami, jambon cuit, olives, grana padano, basilic.

DIAVOLA (G) (L)

22.50

Sauce tomate, fior di latte, salami piquant, nduja, grana padano, basilic.

CALZONE NAPOLETANO *Frit ou au Four* (G) (L)

23.50

Sauce tomate, salami, ricotta, fior di latte, grana padano, basilic.

PIZZA CORNICE (G) (L)

26.

Bord farci à la ricotta, ragout, boulettes de bœuf, provola fumée, poivre, grana padano, basilic.

PARMIGIANA (G) (L)

25.

Parmigiana d'aubergines, jambon cuit, copeaux de grana padano, basilic.

SAHARA (G) (L)

23.

Sauce tomate, fior di latte, merguez, olives noires, copeaux de grana padano, basilic.

TONNO E CIPOLLE (G) (L) (P)

23.50

Sauce tomate, fior di latte, thon, oignons rouges, basilic.

PIZZAS BLANCHES

VERACE (G) (L)	23.50
Bufala DOP, tomates jaunes et rouges, copeaux de grana padano, basilic.	
CAFONA (G) (L)	26.50
Saucisse, pommes de terre, provola fumée, crème de grana padano, basilic.	
PRIMAVERA (G) (L)	24.
Fior di latte, Jambon de Parme, roquette, copeaux de grana padano.	
VALTELLINA (G) (L)	26.50
Fior di latte, bresaola, roquette, stracciata di bufala.	
SALSICCIA E FRIARIELLI (G) (L)	25.50
Provola fumée, saucisse, friarielli, crème de grana padano.	
CINQUE FORMAGGI (G) (L)	24.
Provola fumée, bufala DOP, gorgonzola, fior di latte, grana padano.	
ORTOLANA (G) (L)	22.50
Fior di latte, aubergines, poivrons, courgettes, grana padano, basilic.	
PROFUMATA (G) (L)	26.50
Bufala DOP, lard de Colonnata, huile à la truffe, lamelles de grana padano, basilic.	

MORTADELLA (G) (L)

Fior di latte, burrata, mortadelle, crème de pistache, graines de pistaches, grana padano, basilic.

27.

NERANO (G) (L)

Provola fumée, crème de courgettes et basilic, stacciata di bufala, rondelle de courgettes et provolone del monaco.

28.

LES FOCACCIE

LA CLASSICA (G)

Huile d'olive, origan.

9.

MARELUNA (G) (L)

Huile d'olive, origan, stracciata di bufala DOP, jambon de Parme, tomates datterino jaunes et rouges, basilic frais.

28.

POUR LES ENFANTS

PIZZA MARGHERITA MINI (G) (L)

Pizza mini margherita.

11.

PENNETTE AL POMODORO (G) (L)

Pâtes Penne à la sauce tomate maison.

15.

Nous adaptons volontiers selon vos demandes.

LES BOISSONS

EAU Micro filtrée

(Plate, Gazeuse, Tempérée) 70 cl

5.

EAU MINÉRALE SAN PELLEGRINO

75 cl

7.

SIROP (Grenadine, Menthe) 33 cl

2.

JUS DE POMME Ramseier 33 cl

6.

JUS D'ORANGE 33 cl

4.

JUS DE PÊCHE 33 cl

4.

JUS DE TOMATE 33 cl

4.

RIVELLA 33 cl

5.

THÉ FROID (Citron, Pêche) 33 cl

5.

COCA-COLA 33cl

5.

COCA-COLA Zero 33 cl

5.

FANTA 33 cl

5.

SPRITE 33 cl

5.

SCHWEPPE TONIC

6.

SANBITTER ROUGE 1 dl

6.

CHINOTTO 2 dl

5.

APERITIFS

APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, Eau gazeuse)	11.
HUGO SPRITZ (Prosecco, Sirop de fleurs de sureau, Eau gazeuse)	11.
CAMPARI SPRITZ (Campari, Prosecco, Eau gazeuse)	13.
LIMONCELLO SPRITZ (Limoncello, Prosecco, Eau gazeuse)	15.
GIN & TONIC (Gin, Eau tonique)	14.
AMERICANO (Campari, Vermouth rouge, Eau gazeuse)	13.
NEGRONI (Campari, Vermouth rouge, Gin)	15.
NEGRONI SBAGLIATO (Campari, Vermouth rouge, Prosecco)	15.
CAPOTONIC (Amaro del Capo, Eau tonique)	15.
KIR Vin Blanc (Crème de Cassis, vin blanc)	9.
MARTINI Blanc	9.
MARTINI Rouge	9.
PORTO Rouge	8.
RICARD	7.
SUZE	7.

LES BIÈRES

PERONI NASTRO AZZURRO Pression

3 dl / 5 d

5.50 | 9.

PERONI NASTRO AZZURRO

33 cl

6.50

PERONI NASTRO AZZURRO CAPRI

33 cl

6.50

PERONI NASTRO AZZURRO sans alcool

33 cl

6.50

PETITES BOULLES

1 dl / 75 cl

Lo Sparviere Franciacorta DOCG Satèn BIO

79.

Le Rughe Prosecco DOC Extra Dry

8 | 49.

Besserat de Bellefon Cuvée des moines BRUT

120.

LES VINS

Rouges:

1 dl / 75 cl

Vallée D'Aoste DOC Fumin Esprit follet (2021)	82.
Mario Costa Langhe Nebbiolo DOC (2024)	52.
Barbaresco DOCG Canova (2022)	94.
Ettore Germano: Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG (2021)	90.
Monte la Parte Amarone della Valpolicella DOCG (2013)	109.
Matero Rosso Toscana IGT (2024)	7 47.
La Badiola Serafino Rosso DOC (2021)	80.
Tenuta Fertuna Pactio Toscana IGT (2021)	58.
Marzia Canale Taurasi DOCG (2017)	69.
Nero Mora Aglianico IGT (2022)	7,50 49.
Torre Antica Primitivo Puglia IGP (2023)	6,50 45.
Vineka Negroamaro Puglia IGP (2023)	47.
Primo Scuro Cannonau di Sardegna DOC (2023)	52.
Colpasso Nero D'Avola Sicilia DOC (2025)	45.

Gamaret Garanoir Expression La Côte AOC (2023)	51.
Cuvée du peintre Gamay AOC (2022)	6,50 45.
Le Mage Pinot Noir Grand Cru D'Ettoy (2024)	5 dl 32.
Blancs:	
	1 dl / 75 cl
Mario Costa Roero Arneis DOCG (2024)	45.
Villa Canestrari Chardonnay Veneto IGT (2024)	6 42.
I Territori Pinot Grigio delle Venezie DOC (2024)	6,50 42.
L'Ariella Greco di Tufo DOCG (2025)	49.
Le Grade Fiano di Avellino DOCG (2021)	46.
Vinosia Falanghina del beneventano IGT (2025)	7 46.
Primo Bianco Vermentino di Sardegna DOC (2022)	49.
Doral Expression La Côte AOC (2024)	47.
La Pépité Chasselas Grand Cru d'Ettoy (2025)	6,50 42.
Rosés:	
Rosa di Santa Tresa Rosé terre siciliane IGP bio organic (2024)	7 49.
Cuvée des Pèdzes La Tiaffe (2024)	6 43.

SPRITUEUX ET DIGESTIFS:

Café	4.	Sambuca	9.
Thè chaud	4.	J&B	11.
Cappuccino	4.50	Red Label	12.
Limoncello	8.	Williamine	12.
Amaro del Capo	8.	Abricotine	12.
Amaro Averna	8.	Diplomatico	14.
Fernet Branca	8.	Grappa di Barbaresco invecchiata in botti di rovere	13.
Jägermeister	8.	Villa Canestrari	12.
Amaretto Disaronno	8.	Grappa della Valpolicella	

Provenance de nos viandes **Porc: Italie Boeuf: Suisse Poulet: Suisse**

LÉGENDE ALLERGÈNES



GLUTEN



PRODUITS LAITIERS



ŒUFS



POISSON

FRUITS À COQUE



ARACHIDES



CRUSTACÉS



MOLLUSQUES

