

BOCCALINO

dal 1973



► FOCACCIA

BARESE 12

Olives noires, tomates cerises, romarin, origan, huile d'olive extra-vierge

► PIZZAS DU MOMENT

CONTADINA 22

Tomates, mozzarella, Fontina, jambon cru campagnard

✓ BELLA ITALIA 24

Bordure farcie à la ricotta, tomates, mozzarella, ricotta fraîche, tomates cerises, pesto au basilic

✓ PRIMAVERA 24

Mozzarella, asperges, oeuf, Grana Padano

✓ BURRATA 25

Tomates, burrata, tomates cerises, basilic frais, pesto

✓ TARTUFO 26

Mozzarella, crème de truffe noire, champignons, copeaux de parmesan

► PIZZAS BLANCHES

THAÏ 22

Mozzarella, lait de coco au curry rouge, poulet, ananas

SALMONE 26

Mozzarella, crème, oignons rouges crus, saumon fumé, salade de saison, vinaigre balsamique, citron

► PIZZAS ROUGES

✓ MARGHERITA 16

Tomates, mozzarella, basilic, origan

CARBONARA 21

Tomates, mozzarella, crème, jaune d'oeuf, pancetta, Grana Padano, poivre noir

ROMANA 21

Tomates, mozzarella, jambon, champignons, origan

PROSCIUTTO 21

Tomates, mozzarella, jambon, origan

NAPOLETANA 21

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

CALZONE 21

Tomates, mozzarella, champignons, jambon, origan

✓ 4 FORMAGGI 22

Tomates, mozzarella, chèvre, gorgonzola DOP, Grana Padano

TORINO 22

Tomates, mozzarella, jambon, gorgonzola DOP, salami piquant, origan

DIAVOLA 22

Tomates, mozzarella, salami piquant, peperoncino, origan

✓ VEGETARIANA 22

Tomates, mozzarella, champignons, courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerises, origan

4 STAGIONI 23

Tomates, mozzarella, champignons, jambon, poivrons, artichauts, origan

CAPRICCIOSA 23

Tomates, mozzarella, jambon, oeuf, artichauts, origan

TUNISIA 23

Tomates, mozzarella, merguez, poivrons, origan

TONNO 23

Tomates, mozzarella, thon, oignons rouges

FRUTTI DI MARE 25

Tomates, mozzarella, poulpe, gambas, origan

POLLO 25

Tomates, mozzarella, poulet, oignons rouges, champignons, romarin, origan

BOCCALINO 27

Tomates, mozzarella, jambon de Parme DOP, roquette, Grana Padano, tomates cerises, mozzarella di bufala

Ingrédients supplémentaires +2.00

Burrata +3.00

Pizza mini -3.00

TOUTES NOS PIZZAS SONT AUSSI DISPONIBLES SANS GLUTEN



BOISSONS FAITES MAISON

THÉ FROID DES MAGICIENS SANS SUCRE 3dl / 4

Thé noir de Chine aromatisé à la framboise / mangue / noix de coco

THÉ VERT ARTHÉ SUCRÉ 3dl / 4

Thé vert chinois avec mélange de menthe du Maroc et citron vert

UNE EAU ECO-RESPONSABLE.

Diminution de notre impact carbone grâce à notre système de purification et de gazéification dans nos locaux

EAU PLATE 5dl / 4.50 recharge / 2

EAU GAZEUSE 5dl / 4.50 recharge / 2

LES LUNDIS SOIR TOUTES LES PIZZAS SONT À 15.-

Notre fameuse pâte à pizza est réalisée selon notre recette maison en utilisant des farines italiennes de haute qualité. Elle repose entre 48 et 72 heures afin de lui donner cette légèreté et cette onctuosité uniques.



Allergènes : Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

✓ Plat végétarien

TOUTS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET AVEC AMOUR. BON APPETIT !



BOCCALINO

dal 1973



▶ ENTRÉES

- ✓ SALADE VERTE** 7
Salades de saison, sauce maison
- ✓ SALADE DE CRUDITÉS** 9.50
Salades & légumes de saison, sauce maison
- ŒUF POCHÉ ET ASPERGES CROUSTILLANTES** 14
Crumble de guanciale, copeaux de Pecorino
- TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU** 90g. / 19 180g. / 30
Noix de pécan, huile d'olive citronnée, poivre du Népal et pain grillé.
Frites maison avec le plat principal (180 g)
- BRUSCHETTA** 13
Tomates San Marzano, crème de burrata, anchois, zestes de citron
- FRITTO MISTO À L'ITALIENNE** 20
Calamaretti frits et crevettes frites accompagnés
d'une sauce « Marinara » tomates, ail origan, persil, sel, poivre
- ✓ VARIATION DE TOMATES FAÇON CAPRESE, VELOUTÉ DE BURRATA** 15
Tomates cerises à la vanille, tomates cœur de boeuf rôties,
tomates San Marzano citronnées

▶ PÂTES

- ✓ MACCHERONI FRAIS AU PESTO DE BASILIC & BURRATA** 26
Pignons, ail, Grana Padano
- TAGLIOLINI À LA CRÈME D'ASPERGES & POP-CORN DE CALAMARETTI** 28
Asperges, menthe, huile d'olive. Calamaretti frits
- PENNE FRAICHES ALL' AMATRICIANA** 25
Sauce tomate, oignons, guanciale, piment, huile d'olive
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** 22
Pâtes fraîches, viande de bœuf et Grana Padano
- SPAGHETTI CARBONARA « AUTHENTIQUE »** 22
Guanciale de porc, poivre noir, jaune d'œuf, Pecorino DOP
- LASAGNE** 24
Pâtes fraîches aux épinards, viande de bœuf et sauce béchamel
gratinées au Grana Padano

▶ PLATS

- ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, CITRONNETTE MAISON** 180g. / 34
Légumes de saison et frites
- 1/2 POULET FERMIER « LE PROMENEUR » DE REVEROLLE** env. 600g. / 29
Poulet rôti, marinade piquante, pommes de terre au four, légumes de saison
- TAGLIATA DE BOEUF** 250g. / 39
Roquette, tomates cerises, Grana Padano, vinaigre balsamique, frites
- LOUP DE MER GRILLÉ « FAÇON MÉDITERRANÉE »** 34
Olives taggiasche, tomates cerises, câpres, pesto de basilic,
pommes nature et jardinière de légumes

▶ DESSERTS

- TIRAMISU « CLASSICO »** 11
- 1001 FEUILLES AUX FRAISES** 12
Pâte feuilletée, tartare de fraises, jus de citron, crème au Baileys
- MCELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 72% (attente 15 min)** 13
Accompagné d'une boule de glace vanille
- PIZZA AU NUTELLA** 12
Pâte à pizza nappée de Nutella et de sucre glace
- PANNA COTTA DE BUFALA, COULIS DE FRUITS ROUGES** 12
- GLACES & SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION** 4
Vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé /
stracciatella / amaretto / pamplemousse rose / fraise / limoncello
- Supplément chantilly** 1
- AFFOGATO** 9
2 boules de glace vanille noyées dans un café espresso
- COUPES ARROSÉES** 12
Italienne / 2 boules vanille / Amaretto
Colonel / 2 boules limoncello / Vodka
Irish / 2 boules vanille / Baileys
Spritz / 2 boules pamplemousse rose/ Aperol et Prosecco

▶ LE COIN DES PETITS

- TOUS LES PLATS À LA CARTE 1/2 PORTION** 1/2 prix affiché
Hors poulet fermier et desserts
- PIZZA « LOULOU »** 12
Tomates, mozzarella, jambon

Provenance

Viande: Suisse | Loup de mer: Grèce
Gambas: Argentine | Calamaretti: Maroc

EXCLUSIVITÉ



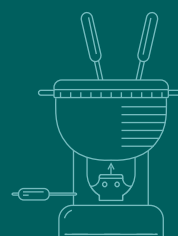
FONDUE BOCCALINO

200 GR D'ONGLET DE BOEUF MARINÉ AUX ÉPICES

Bouillon artisanal, quatre sauces maison, frites et salades.

Frs 42.00 par personne/min 2 pers. | Frs 9.00 100gr supplémentaire

servie le soir sur réservation



Allergènes : Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET AVEC AMOUR. BON APPÉTIT !