

BOCCALINO

dal 1973

► FOCACCIA

BARESE

13

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

► PIZZAS DU MOMENT

KEBAB

25

Tomates, mozzarella, viandes kebab (agneau, poulet) oignons rouges, sauce yaourt cumin et citron



BELLA ITALIA

25

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



PISTACCHIO

26

Mozzarella, crème de pistache, mozzarella di bufala, mortadella



BURRATA

26

Tomates, burrata, tomates cerises, basilic frais, pesto



TARTUFO

26

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

► PIZZAS BLANCHES



THAÏ

23

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

22

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

ROMANA

22

Tomates, mozzarella, jambon, champignons, origan

PROSCIUTTO

22

Tomates, mozzarella, jambon, origan

NAPOLETANA

22

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

CALZONE

22

Tomates, mozzarella, champignons, jambon, origan



4 FORMAGGI

23

Tomates, mozzarella, chèvre, gorgonzola DOP, Grana Padano

TORINO

23

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

DIAVOLA

23

Tomates, mozzarella, salami piquant, peperoncino, origan



VEGETARIANA

23

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

4 STAGIONI

24

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

CAPRICCIOSA

24

Tomates, mozzarella, jambon, oeuf, artichauts, origan

TUNISIA

24

Tomates, mozzarella, merguez, poivrons, origan

TONNO

24

Tomates, mozzarella, thon, oignons rouges

FRUTTI DI MARE

26

Tomates, mozzarella, poulpes, gambas, origan

POLLO

26

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

+3.50

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.



Plat végétarien

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

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

BOCCALINO

dal 1973



▶ ENTRÉES

- V SALADE VERTE** 8
Salades de saison, sauce maison
- V SALADE DE CRUDITÉS** 10
Salades & légumes de saison, sauce maison
- V TORNITO D'AUBERGINES** 16
Aubergines farcies à la ricotta et aux épinards, fondue de tomates
- TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU** 90g. / 19.90 180g. / 31
Noix de pécan, huile d'olive citronnée, poivre du Népal et pain grillé.
Frites maison avec le plat principal (180 g)
- BRUSCHETTA** 16
Tomates San Marzano, crème de burrata, anchois, zestes de citron
- FRITTO MISTO À L'ITALIENNE** 21
Calamaretti frites et gambas frites accompagnés
d'une sauce « Marinara » tomates, ail origan, persil, sel, poivre
- V CŒUR DE CAPRESE** 16
Tomates cœur de bœuf, mozzarella di bufala, pesto

▶ PÂTES

- V MACCHERONI FRAIS AU PESTO DE BASILIC & BURRATA** 27
Pignons, ail, Grana Padano
- V GNOCCHI GRATINÉS À LA SORRENTINA** 27
Sauce tomates, mozzarella, basilic, Grana Padano
- V ORECCHIETTE AUX DÉLICES DE COURGETTES** 26
Courgettes, mozzarella di bufala, oignons rouges, tomates fraîches
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** 24
Pâtes fraîches, viande de bœuf et Grana Padano
- SPAGHETTI CARBONARA « AUTHENTIQUE »** 24
Guanciale de porc, poivre noir, jaune d'œuf, Pecorino DOP
- LASAGNE** 25
Pâtes fraîches aux épinards, viande de bœuf et sauce béchamel
gratinées au Grana Padano

▶ PLATS

- ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, CITRONNETTE MAISON** 180g. / 35
Légumes de saison et frites
- 1/2 POULET FERMIER « LE PROMENEUR » DE REVEROLLE** env. 600g. / 33
Poulet rôti, marinade piquante, pommes de terre au four, légumes de saison
- TAGLIATA DE BOEUF** 250g. / 39.90
Roquette, tomates cerises, Grana Padano, vinaigre balsamique, frites
- BAR GRILLÉ « FAÇON MÉDITERRANÉE »** 37
Olives taggiasche, tomates cerises, câpres, pesto de basilic,
pommes nature et jardinière de légumes

▶ DESSERTS

- TIRAMISU « CLASSICO »** 11
- 1001 FEUILLES À L'ANANAS FRAIS ET FRAMBOISES** 12
Pâtes feuilletées, tartare d'ananas et framboises, crème chantilly
- MELLEUX 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
- COUPE GLACÉE** 13
Amarena / 2 boules pistache, cerises amarena, meringue, crème chantilly
- 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

Viandes: Suisse | Poissons: Méditerranée

POUR VOS ANNIVERSAIRES, REPAS D'ENTREPRISE, FÊTES DE FAMILLE, SÉMINAIRES

Nous pouvons organiser cet événement au premier étage. Possibilité de privatiser la salle suivant le nombre de participants.



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

V Plat végétarien

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