

► FOCACCIA

- BARESE** 13
Olives noires, tomates cerises, romarin, origan, huile d'olive extra-vierge

► PIZZAS GOURMET

- 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** 27
Mozzarella, crème de pistache, mozzarella di bufala, mortadella
- BURRATA** 26
Tomates, burrata, tomates cerises, basilic frais, pesto de basilic maison
- TARTUFO** 26
Mozzarella, crème de truffe noire, champignons, Grana Padano
- PRIMAVERA** 27
Tomates, mozzarella, lardons, oeuf, asperges vertes, copeaux de Grana Padano

► 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



- VEGANITA** 23
Tomates, mozzarella vegan, thon végétal, oignons, roquette, 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, calamars, 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
Pâtes à pizza sans gluten	+3.00

TOUTES NOS PIZZAS SONT AUSSI DISPONIBLES SANS GLUTEN



GLUTEN FREE



► BOISSONS FAITES MAISON

- THÉ FROID DES MAGICIENS SANS SUCRE** 3dl / 4.50
Thé noir de Chine aromatisé à la framboise, mangue et noix de coco

- THÉ FROID VERT ARTHÉ SUCRÉ** 3dl / 4.50
Thé vert chinois avec mélange de menthe du Maroc et citron vert

- THÉ FROID DES TROPIQUES SUCRÉ** 3dl / 4.50
Thé de saison, pommes, papayes, ananas, mandarines, pêches, citrons, feuilles de mûres, fleurs de tournesol

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.

À PARTIR DE 18H.
SAUF LES LUNDIS FÉRIÉS



BOCCALINO

dal 1973



▶ ENTRÉES

- V** **SALADE VERTE** 8
Salades de saison, sauce française ou vinaigrette à l'italienne
- V** **SALADE DE CRUDITÉS** 10
Salades & légumes de saison, sauce française ou vinaigrette à l'italienne
- VITELLO TONNATO ET OIGNONS ROUGES DE TROPEA** 19
- TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU** 90g. / 19.90 180g. / 31
Worcestershire, moutarde, huile d'olive citronnée, poivre du Népal, caviar de citron et pain grillé
Frites* avec le plat principal (180 g)
- V** **BRUSCHETTA** 17
Tomates San Marzano, crème de burrata, basilic frais, pain maison frotté à l'ail
- FRITTO MISTO À L'ITALIENNE** 21
Gambas, calamaretti frites, persillade, accompagnés d'une sauce tartare maison
- V** **DÉLICES DE TOMATES CERISES ET BUFALA DE CUARNENS (VD)** 18
Tresse de bufala du canton, trio de tomates cerises, pesto au basilic maison

▶ PÂTES

- V** **MACCHERONI* AU PESTO DE BASILIC FRAIS ET BURRATA** 26
Pignons, ail, basilic, Grana Padano
- V** **PACCHERI* ALLA SORRENTINA** (min 12 min d'attente) 26
Tomates, basilic, oignons rouges, mozzarella di bufala
- LINGUINE* AUX VONGOLES** 28
Vongoles, ail, persil, huile d'olive, citron
- 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
- V** **CANNELONI* À LA RICOTTA ET ÉPINARDS FRAIS** (min 12 min d'attente) 25
Pâtes farcies à la ricotta et épinards frais, Grana Padano
- LASAGNE** (min 12 min d'attente) 25
Pâtes fraîches, viande de bœuf et sauce béchamel gratinées au Grana Padano
- RISOTTO AU SAFRAN, GAMBAS ET TRIO D'AGRUMES** 30
Riz Acquerello, safran, oignons, gambas, citron vert, orange, citron, huile de bergamote, beurre, Grana Padano

▶ PLATS

- CORDON BLEU DE POULET MAISON AU GRUYÈRE MI-SALÉ ET JAMBON CUIT** 36
Tagliatelle, légumes de saison
- ½ POULET RÔTI AU FOUR, MARINADE PIQUANTE** env. 600g. / 33
Poulet rôti, marinade piquante, pommes de terre au four, légumes de saison
- TAGLIATA DE BOEUF** 250g. / 42
Roquette, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, vinaigre balsamique servis avec frites*
- PAVÉ DE LOUP DE MER SAUCE VERTE AUX HERBES DE SAISON** 36
Pommes nature, légumes de saison

▶ DESSERTS

- TIRAMISU « CLASSICO »** 11
- VERRINE DE PISTACHES AU MASCARPONE ET CROQUANT D'AMARETTI** 12
- MÛLLEUX 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
- CRÈME BRÛLÉE AUX TROIS AGRUMES** 11
Citron, orange, bergamote
- GLACES & SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION** 4
Glaces: vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé / pistache / stracciatella / amaretto / fraise / noix de coco
Sorbets: limoncello / abricot du Valais / pommes vaudoises & yuzu / melon
- Supplément chantilly 1
- AFFOGATO** 11
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
Valaisanne / 2 boules abricot du Valais / Abricotine

▶ LE COIN DES PETITS

- TOUS LES PLATS À LA CARTE 1/2 PORTION** 1/2 prix affiché
Hors poulet fermier, pizzas 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.



V Plat végétarien

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 !

* Ne répond pas aux exigences du « Label fait Maison »