



# BOCCALINO

dal 1973

## ► FOCACCIA

**V 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

**V 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

**V BURRATA** 26  
Tomates, burrata, tomates cerises, basilic frais, pesto de basilic maison

**V TARTUFO** 26  
Mozzarella, crème de truffe noire, champignons, Grana Padano

**FUNGHI** 26  
Tomates, mozzarella, mélange de champignons, lardons, persil frais

**V CAPRA I SPINACHI** 25  
Tomates, mozzarella, chèvre, épinards frais sautés, pignons de pin grillés

## ► 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

**CARBONARA** 22  
Mozzarella, crème, jaune d'oeuf, pancetta, Grana Padano, poivre noir, origan

## ► PIZZAS ROUGES

**V MARGHERITA** 16  
Tomates, mozzarella, basilic, origan

**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

**V 4 FORMAGGI** 23  
Tomates, mozzarella, chèvre, gorgonzola DOP, Grana Padano, origan

**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

**V 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, origan

**FRUTTI DI MARE** 26

Tomates, mozzarella, calamars, gambas, origan, ail et persil

**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 POMMES D'HIVER SUCRÉ** 3dl / 4.50

Thé de saison avec mélange de pommes, cannelle, cardamome verte, oranges, flocons d'amande et poivre rose

**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



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

# BOCCALINO

dal 1973



## ▶ ENTRÉES

<b>V</b> SALADE VERTE	8
Salades de saison, sauce française ou vinaigrette à l'italienne	
<b>V</b> SALADE DE CRUDITÉS	10
Salades & légumes de saison, sauce française ou vinaigrette à l'italienne	
<b>V</b> TORTINO D'AUBERGINES À LA RICOTTA ET BASILIC, FONDUE DE TOMATES	17
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)	
<b>V</b> BRUSCHETTA	17
Tomates San Marzano, crème de burrata, basilic frais, pain maison frotté à l'ail	
FRITTO MISTO À L'ITALIENNE	21
Gambas, calamaretti frits, persillade, accompagnés d'une sauce tartare maison	
<b>V</b> VELOUTÉ DE COURGE, CRÈME DE BURRATA ET HUILE DE TRUFFE	15
croûtons frais	

## ▶ PÂTES

<b>V</b> MACCHERONI* AU PESTO DE BASILIC ET BURRATA	26
Pignons, ail, basilic, Grana Padano	
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	
<b>V</b> 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 AUX CHAMPIGNONS FRAIS ET GUANCIALE	28
Riz Acquerello, copeaux de 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	
ENTRECÔTE DE BŒUF DU PAYS GRILLÉE, SAUCE BOCCALINO	250g. / 42
Pommes frites*, légumes de saison, sauce maison légèrement relevée	
PAVÉ DE LOUP DE MER SAUCE VERTE AUX HERBES DE SAISON	36
Pommes nature, légumes de saison	

## ▶ DESSERTS

TIRAMISU « CLASSICO »	11
VERRINE DE MOUSSE AUX MARRONS ET MERINGUE DE GRUYÈRE	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	
MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY	12
GLACES & SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION	4
Glaces: vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé / pistache / stracciatella / amaretto / fraise / cannelle	
Sorbetes: limoncello / abricot du Valais / pommes vaudoises & yuzu / poire du Valais	
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 »