

► 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
- PARMA** 27  
Tomates, mozzarella, jambon de Parme, cerise de bufala, origan
- BURRATA** 26  
Tomates, burrata, tomates cerises, basilic frais, pesto de basilic maison
- TARTUFO** 26  
Mozzarella, crème de truffe noire, champignons, Grana Padano
- CAPRA** 26  
Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix
- SPINACI** 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

- 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

- 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
- 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,

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 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



► BOISSONS FAITES MAISON

- THÉ FROID DES MAGICIENS SANS SUCRE** 3dl / 5.00  
Thé noir de Chine aromatisé à la framboise, mangue et noix de coco
- THÉ FROID VERT ARTHÉ SUCRÉ** 3dl / 5.00  
Thé vert chinois avec mélange de menthe du Maroc et citron vert
- THÉ FROID DES TROPIQUES SUCRÉ** 3dl / 5.00  
Thé de saison, pommes, papayes, ananas, mandarines, pêches, citrons, feuilles de mûres, fleurs de tournesol

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



ENTRÉES

|                                                                                                     |                                                                  |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------|
|                    | <b>SALADE VERTE</b>                                              | 8           |
| Salades de saison, sauce française ou vinaigrette à l'italienne                                     |                                                                  |             |
|                    | <b>SALADE DE CRUDITÉS</b>                                        | 10          |
| Salades & légumes de saison, sauce française ou vinaigrette à l'italienne                           |                                                                  |             |
|                    | <b>CŒUR DE CAPRESE ET BURRATA</b>                                | 18          |
| Tomates cœur de boeuf, pesto de basilic, crème de balsamique, pignons grillés, basilic frais        |                                                                  |             |
|                                                                                                     | <b>TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU</b> 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>BRUSCHETTA</b>                                                | 3 pièces 17 |
| Tomates San Marzano, crème de burrata, basilic frais, pain maison frotté à l'ail                    |                                                                  |             |
|                                                                                                     | <b>FRITTO MISTO À L'ITALIENNE</b>                                | 21          |
| Gambas, calamaretti frites, persillade, accompagnés d'une sauce tartare maison                      |                                                                  |             |
|                                                                                                     | <b>CARPACCIO DE BOEUF AU PESTO DE BASILIC</b>                    | 19          |
| Pignons grillés, copeaux de Grana Padano, roquette, huile d'olive                                   |                                                                  |             |

PÂTES

|                                                                                     |                                                                          |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----|
|  | <b>MACCHERONI* AU PESTO DE BASILIC ET BURRATA</b>                        | 26 |
| Pignons, ail, basilic, Grana Padano                                                 |                                                                          |    |
|                                                                                     | <b>LINGUINE* AUX VONGOLES ET TOMATES CERISES</b>                         | 28 |
| Vongoles, ail, persil, huile d'olive, citron                                        |                                                                          |    |
|                                                                                     | <b>TAGLIATELLE* ALLA BOLOGNESE</b>                                       | 24 |
| Pâtes fraîches, viande de bœuf et Grana Padano                                      |                                                                          |    |
|  | <b>ORECCHIETTE ALLA SICILIANA ET BUFALA</b>                              | 25 |
| Tomates, oignons, courgettes, aubergines, poivrons, mozzarella di bufala            |                                                                          |    |
|                                                                                     | <b>SPAGHETTI* CARBONARA « AUTHENTIQUE »</b>                              | 24 |
| Guanciale de porc, poivre noir, jaune d'œuf, Pecorino DOP                           |                                                                          |    |
|  | <b>GNOCCHI GRATINÉS AU GORGONZOLA</b>                                    | 24 |
|  | <b>CANNELLONI* À LA RICOTTA ET ÉPINARDS FRAIS</b> (min 12 min d'attente) | 25 |
| Pâtes farcies à la ricotta et épinards frais, Grana Padano                          |                                                                          |    |
|                                                                                     | <b>LASAGNE</b> (min 12 min d'attente)                                    | 25 |
| Pâtes fraîches, viande de bœuf et sauce béchamel gratinées au Grana Padano          |                                                                          |    |
|                                                                                     | <b>RISOTTO AU SAFRAN ET GAMBAS</b>                                       | 31 |
| Riz Acquerello, Grana Padano                                                        |                                                                          |    |

PLATS

|                                                                            |                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>SCALOPPINE DE VEAU AL LIMONE</b>                                        | 200g. / 41      |
| Tagliatelle, légumes de saison                                             |                 |
| <b>½ POULET RÔTI AU FOUR, MARINADE PIQUANTE</b>                            | env. 600g. / 33 |
| Poulet rôti, marinade piquante, pommes de terre au four, légumes de saison |                 |
| <b>ENTRECÔTE DE BŒUF DU PAYS GRILLÉE, SAUCE BOCCALINO</b>                  | 250g. / 42      |
| Pommes frites*, légumes de saison, sauce maison légèrement relevée         |                 |
| <b>PAVÉ DE THON, SAUCE VERTE D'HERBES DE SAISON</b>                        | 41              |
| Pommes grenailles, légumes de saison                                       |                 |

DESSERTS

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| <b>TIRAMISU « CLASSICO »</b>                          | 11 |
| <b>VERRINE DE MOUSSE AU MASCARPONE ET AMARETTO</b>    | 12 |
| <b>MELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 72%</b> (attente 15 min)  | 13 |
| Accompagné d'une boule de glace vanille               |    |
| <b>PIZZA AU NUTELLA</b>                               | 12 |
| Pâte à pizza nappée de Nutella et sucre glace         |    |
| <b>PANNA COTTA DE BUFALA, COULIS DE FRUITS ROUGES</b> | 12 |
| <b>CRÈME BRULÉE AU LIMONCELLO</b>                     | 11 |
| <b>MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY</b>            | 12 |

|                                                                                                                |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>GLACES &amp; SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION</b>                                           | 4 |
| Glaces: vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé / pistache / stracciatella / amaretto / fraise |   |
| Sorbets: limoncello / abricot du Valais / pommes vaudoises & yuzu / poire du Valais / melon                    |   |
| <b>Supplément chantilly</b>                                                                                    | 1 |

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>AFFOGATO</b>                                                                | 11 |
| 2 boules de glace vanille noyées dans un café espresso                         |    |
| <b>COUPE GLACÉE</b>                                                            | 13 |
| <b>Amarena</b> / 2 boules pistache, cerises amarena, meringue, crème chantilly |    |
| <b>COUPES ARROSÉES</b>                                                         | 12 |
| <b>Italienne</b> / 2 boules vanille / Amaretto                                 |    |
| <b>Colonel</b> / 2 boules limoncello / Vodka                                   |    |
| <b>Irish</b> / 2 boules vanille / Baileys                                      |    |
| <b>Valaisanne</b> / 2 boules abricot du Valais / Abricotine                    |    |

LE COIN DES PETITS

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

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.

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

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