




BOCCALINO
dal 1973

► 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 aux amandes

 **TARTUFO** 26
Mozzarella, crème de truffe noire, champignons, 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

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 et noix de coco

THÉ FROID VERT ARTHÉ SUCRÉ 3dl / 4

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

THÉ FROID DES TROPIQUES SUCRÉ 3dl / 4

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**

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



▶ 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	18
Timbale d'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* 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, petits poissons, calamaretti frites, persillade, accompagnés d'une sauce tartare maison	
V ARANCINI AUX PETITS POIS FRAIS ET À LA MOZZARELLA DI BUFALA	18
Boulettes de riz panées et frites	
V CŒUR DE CAPRESE	17
Tomates cœur de bœuf, mozzarella di bufala, pesto aux amandes, pignons de pin	

▶ PÂTES

V MACCHERONI FRAIS* AU PESTO DE BASILIC & BURRATA	27
Amandes, ail, Grana Padano	
V GNOCCHI* GRATINÉS À LA SORRENTINA	27
Sauce tomates, mozzarella, basilic, Grana Padano	
LINGUINE* AUX VONGOLES ET TOMATES CERISES	28
Vongoles, ail, persil, tomates cerises	
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	25
Pâtes farcies à la ricotta et épinards frais, Grana Padano	
LASAGNE	25
Pâtes fraîches, viande de bœuf et sauce béchamel gratinées au Grana Padano	
V RISOTTO PRIMAVERA	27
Riz Carnaroli, oignons, asperges vertes, fèves, crème d'épinards frais, Grana Padano	

▶ PLATS

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON	35
Tagliatelle et légumes de saison	
½ POULET RÔTI AU FOUR, MARINADE PROVENÇALE env. 600g. / 33	
Provençal herb marinade, baked potato, seasonal vegetables	
ENTRECÔTE DE BŒUF DU PAYS GRILLÉE SAUCE BOCCALINO	250g. / 42
Frites* et légumes de saison, sauce maison légèrement relevée	
THON MI-CUIT MARINÉ AU MIEL ET SÉSAME	37
Pommes de terre au four, légumes de saison	

▶ DESSERTS

TIRAMISU « CLASSICO »	11
CRÉMEUX DE RICOTTA À LA FRAISE ET MENTHE	12
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
CRÈME BRULÉE AU CITRON	11
GLACES & SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION	4
Vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé / pistache / stracciatella / amaretto / fraise / sorbets: limoncello / abricot du Valais / 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 »