



**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



GLUTEN FREE



## 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

<b>V</b> SALADE VERTE	8
Salades de saison, sauce maison	
<b>V</b> SALADE DE CRUDITÉS	10
Salades & légumes de saison, sauce maison	
<b>V</b> TORNITO D'AUBERGINES	18
Timbale d'aubergines farcies à la ricotta et aux épinards, fondue de tomates	
<b>TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU</b> 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)	
<b>V</b> BRUSCHETTA	17
Tomates San Marzano, crème de burrata, basilic frais, pain maison frotté à l'ail	
<b>FRITTO MISTO À L'ITALIENNE</b>	21
Gambas, petits poissons, calamaretti frites, persillade, accompagnés d'une sauce tartare maison	
<b>V</b> ARANCINI AUX PETITS POIS FRAIS ET À LA MOZZARELLA DI BUFALA	18
Boulettes de riz panées et frites	
<b>V</b> CŒUR DE CAPRESE	17
Tomates cœur de bœuf, mozzarella di bufala, pesto aux amandes, pignons de pin	

## ▶ PÂTES

<b>V</b> MACCHERONI FRAIS* AU PESTO DE BASILIC & BURRATA	27
Amandes, ail, Grana Padano	
<b>V</b> GNOCCHI* GRATINÉS À LA SORRENTINA	27
Sauce tomates, mozzarella, basilic, Grana Padano	
<b>LINGUINE* AUX VONGOLES ET TOMATES CERISES</b>	28
Vongoles, ail, persil, tomates cerises	
<b>TAGLIATELLE* ALLA BOLOGNESE</b>	24
Pâtes fraîches, viande de bœuf et Grana Padano	
<b>SPAGHETTI* CARBONARA « AUTHENTIQUE »</b>	24
Guanciale de porc, poivre noir, jaune d'œuf, Pecorino DOP	
<b>V</b> CANNELONI À LA RICOTTA ET ÉPINARDS FRAIS	25
Pâtes farcies à la ricotta et épinards frais, Grana Padano	
<b>LASAGNE</b>	25
Pâtes fraîches, viande de bœuf et sauce béchamel gratinées au Grana Padano	
<b>V</b> RISOTTO PRIMAVERA	27
Riz Carnaroli, oignons, asperges vertes, fèves, crème d'épinards frais, Grana Padano	

## ▶ PLATS

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

## ▶ DESSERTS

<b>TIRAMISU « CLASSICO »</b>	11
<b>CRÉMEUX DE RICOTTA À LA FRAISE ET MENTHE</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 de sucre glace	
<b>PANNA COTTA DE BUFALA, COULIS DE FRUITS ROUGES</b>	12
<b>CRÈME BRULÉE AU CITRON</b>	11
<b>GLACES &amp; SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION</b>	4
Vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé / pistache / stracciatella / amaretto / fraise / sorbets: limoncello / abricot 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>	<b>1/2 prix affiché</b>
Hors poulet fermier, pizzas et desserts	
<b>PIZZA « LOULOU »</b>	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.



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 »