



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

 **FUNGI** 27
Crème, mozzarella, mélange de champignons frais, ail, persil plat ciselé

 **BURRATA** 26
Tomates, burrata, tomates cerises, basilic frais, pesto

 **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 sans lactose, 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 VERT ARTHÉ SUCRÉ 3dl / 4
Thé vert chinois avec mélange de menthe du Maroc et citron vert

THÉ POMME D'HIVER 3dl / 4
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.- (SAUF LUNDIS FÉRIÉS)

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.



BOCCALINO

dal 1973



▶ 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	16
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 maison avec le plat principal (180 g)	
V BRUSCHETTA D'AUTOMNE	16
Pain maison toasté, chèvre chaud pané, figues, noix, miel, ciboulette	
FRITTO MISTO À L'ITALIENNE	21
Gambas et calamaretti frites, persillade et accompagnés d'une sauce tartare maison	
V ARANCINI A LA CRÈME DE TRUFFE ET SCAMORZA FUMÉE	17
Boulettes de riz panées et frites aromatisées à la crème de truffe et scamorza fumée	

▶ PÂTES

V MACCHERONI FRAIS AU PESTO DE BASILIC & BURRATA	27
Pignons, ail, Grana Padano	
V GNOCCHI GRATINÉS À LA SORRENTINA	27
Sauce tomates, mozzarella, basilic, Grana Padano	
V 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
Guanciaie 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 AUX CHAMPIGNONS FRAIS ET CRÈME DE TRUFFE	25
Riz Carnaroli, oignons, champignons de saison, Grana Padano	

▶ PLATS

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON	35
Tagliatelle et 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 CAFÉ DE PARIS	250g. / 42
Pommes frites et légumes de saison	
BAR GRILLÉ « FAÇON MÉDITERRANÉE »	37
Huile d'olive, brunoise de poivrons, légumes et pomme de terre sautées à l'échalote	

▶ DESSERTS

TIRAMISU « CLASSICO »	11
1001 FEUILLES À LA CHANTILLY DE CHÂTAIGNE	12
Pâte feuilletée, crème de châtaigne, brisures de marrons glacés	
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
GLACES & SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION	4
Vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé / pistache / stracciatella / amaretto / pain d'épices / fraise / limoncello	
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	
Hiver / 2 boules pain d'épices / Calvados	

▶ LE COIN DES PETITS

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

Provenance

Viandes: Suisse | Poissons: Méditerranée

EXCLUSIVITÉ

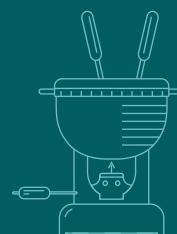
FONDUE BOCCALINO

200 GR D'ONGLET DE BŒUF MARINÉ AUX ÉPICES

Bouillon artisanal, quatre sauces maison, frites et salades.

Frs 42.00 par personne/min 2 pers. | Frs 9.00 100gr supplémentaire

servie le soir sur réservation



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 !