



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 de basilic maison



TARTUFO

26

Mozzarella, crème de truffe noire, champignons, Grana Padano

PRIMAVERA

27

Tomates, mozzarella, lardons, oeuf, asperges vertes, copeaux de 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

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 DES TROPIQUES SUCRÉ

3dl / 4.50

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 »

BOCCALINO

dal 1973



▶ ENTRÉES

- V SALADE VERTE** 8
Salades de saison, sauce française ou vinaigrette à l'italienne
- V SALADE DE CRUDITÉS** 10
Salades & légumes de saison, sauce française ou vinaigrette à l'italienne
- V FLAN D'ASPERGES ET GRANA PADANO, AMANDES GRILLÉES** 19
- 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)
- V BRUSCHETTA** 17
Tomates San Marzano, crème de burrata, basilic frais, pain maison frotté à l'ail
- FRITTO MISTO À L'ITALIENNE** 21
Gambas, calamaretti frites, persillade, accompagnés d'une sauce tartare maison
- V DÉLICES DE TOMATES CERISES ET BUFALA DE CUARNENS (VD)** 18
Tresse de bufala du canton, trio de tomates cerises, pesto au basilic maison

▶ PÂTES

- V MACCHERONI* AU PESTO DE BASILIC FRAIS ET BURRATA** 26
Pignons, ail, basilic, Grana Padano
- V PACCHERI* À LA PARMIGIANA D'AUBERGINES GRATINÉS AU FOUR** 27
Pâtes à la sauce tomate, aubergines, 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
- V CANNELLONI* 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
- RISOTTO AU SAFRAN, TARTARE DE CREVETTES ROUGES DE MAZARA DEL VALLO** 30
Riz Acquerello, safran, oignons, huile de bergamote maison, crevettes rouges de Mazara, beurre, 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
- TAGLIATA DE BOEUF** 250g. / 42
Roquette, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, vinaigre balsamique servis avec frites*
- CŒUR D'ESPADON GRILLÉ À LA SAUCE PUTTANESCA ET PESTO DE BASILIC MAISON** 37
Sauce aux anchois, tomates, câpres et origan. Pommes de terre au four, légumes de saison

▶ DESSERTS

- TIRAMISU « CLASSICO »** 11
- VERRINE DE PISTACHES AU MASCARPONE ET CROQUANT D'AMARETTI** 12
- MCÈLLEUX 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
- GLACES & SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION** 4
Glaces: vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé / pistache / stracciatella / amaretto / fraise / noix de coco
Sorbets: limoncello / abricot du Valais / pommes vaudoises & yuzu / 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 »