



BOCCALINO

dal 1973



► FOCACCIA

BARESE 10
Olives noires, tomates cerises, romarin, origan, huile d'olive extra-vierge

► PIZZAS DU MOMENT

CARBONARA 20
Tomates, mozzarella, crème, jaune d'oeuf, pancetta, Grana Padano, poivre noir

SFIZIOSA 23
Crème de courgettes, mozzarella, courgettes, pancetta, tomates cerises

✓ **MELANZANE** 24
Tomates, aubergines, basilic frais, pecorino DOP

✓ **PISTACCHIO** 24
Mozzarella, crème, pistaches, burrata, mortadella

✓ **SEGUIN** 24
Tomates cerises, crème de chèvre & persil, chèvre affiné, asperges

PRIMAVERA 26
Mozzarella, crème d'asperges, tomates cerises, champignons, jambon de Parme, asperges

► PIZZAS BLANCHES

THAÏ 21
Mozzarella, lait de coco au curry rouge, poulet, ananas

SALMONE 25
Mozzarella, crème, oignons rouges crus, saumon fumé, salade de saison, vinaigre balsamique, citron

► PIZZAS ROUGES

✓ **MARGHERITA** 16
Tomates, mozzarella, basilic, origan

ROMANA 20
Tomates, mozzarella, jambon, champignons, origan

PROSCIUTTO 20
Tomates, mozzarella, jambon, origan

NAPOLETANA 20
Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan

CALZONE 20
Tomates, mozzarella, champignons, jambon, origan

✓ **4 FORMAGGI** 21
Tomates, mozzarella, chèvre, gorgonzola DOP, Grana Padano

TORINO 21
Tomates, mozzarella, jambon, gorgonzola DOP, salami piquant, origan

DIAVOLA 21
Tomates, mozzarella, salami piquant, peperoncino, origan

✓ **VEGETARIANA** 21
Tomates, mozzarella, champignons, courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerises, origan

4 STAGIONI 22
Tomates, mozzarella, champignons, jambon, poivrons, artichauts, origan

CAPRICCIOSA 22
Tomates, mozzarella, jambon, oeuf, artichauts, origan

TUNISIA 22
Tomates, mozzarella, merguez, poivrons, origan

TONNO 22
Tomates, mozzarella, thon, oignons rouges

FRUTTI DI MARE 24
Tomates, mozzarella, poulpe, gambas, origan

POLLO 24
Tomates, mozzarella, poulet, oignons rouges, champignons, romarin, origan

BOCCALINO 26
Tomates, mozzarella, jambon de Parme DOP, roquette, Grana Padano, tomates cerises, mozzarella di bufala

Ingrédients supplémentaires	+2.00
Burrata	+3.00
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 / noix de coco

THÉ VERT ARTHÉ SUCRÉ 3dl / 4
Thé vert chinois avec mélange de menthe du Maroc et citron vert

SIROP MAISON 3dl / 3
Sirop de saison

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



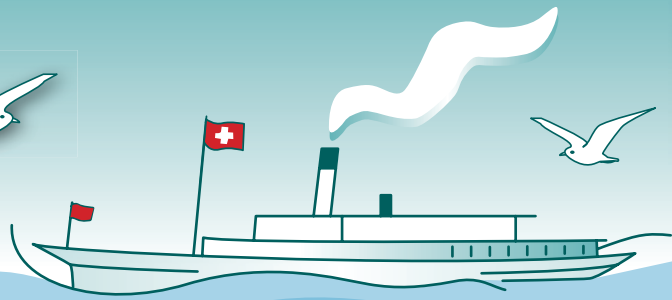
LES PIZZAS À 15.- LES LUNDIS SOIR.

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 6
Salade de saison, sauce maison

V SALADE DE CRUDITÉS 9
Salade & légumes de saison, sauce maison

V SALADE CAPRESE 15
Tomates San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilic, pesto à la roquette

CARPACCIO DE BOEUF 80g. / 15 160g. / 27
Pesto à la roquette, Grana Padano, roquette, tomates cerises, frites maison avec le plat principal

TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU 90g. / 17 180g. / 29
Huile d'olive, jus de citron, fleur de câpre, tapenade olives taggiasche & aubergine, pesto à la roquette, pain grillé frites maison avec le plat principal

BRUSCHETTA 12
Tomates San Marzano, crème de burrata, anchois, zestes de citron

SALADE DE POULPE 19
Olives taggiasche, pommes de terre, tomates cerises, céleri branche, pesto à la roquette

▶ PASTA

PACCHERI FARCIS À LA RICOTTA & GAMBAS 26
Farce ricotta/citron/gambas, sauce tomate au basilic

SPAGHETTI CHITARRA AU HOMARD 35
Homard frais, réduction de sauce de homard, tomates cerises, pesto à la roquette

V BUCATINI CACIO E PEPE 20
Poivre noir, Pecorino DOP

LASAGNE DE BOEUF 24
Pâtes épinards, bolognaise, béchamel, Grana Padano

SPAGHETTI À LA CARBONARA « AUTHENTIQUE » 22
Guanciale de porc, poivre noir, jaune d'œuf, Pecorino DOP

TAGLIATELLE À LA BOLOGNAISE 22
Ragoût de boeuf, Grana Padano

▶ PLATS

FÉRA DU LAC LÉMAN (selon arrivage) 34
Filet de féra rôti à la sauge, risotto aux asperges vertes, légumes de saison, beurre blanc au chasselas non-filtré

1/2 POULET FERMIER « LE PROMENEUR » DE REVEROLLE env. 600g. 29
Poulet rôti, marinade piquante, pommes de terre au four, légumes de saison

ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS 200g. 36
Légumes de saison, frites maison, beurre « Boccalino »

▶ DESSERTS

TIRAMISU 10
Classique

1001 FEUILLES 11
Pâte feuilletée, tartare de fraises, jus de citron, crème au Baileys

TARTE AUX POMMES 10
Poudre de noisettes, pomme Golden, crème royale

TARTE AU CHOCOLAT & CRÈME PISTACHE 12
Chocolats 72%, crème de pistache, concassé de noix

GLACES & SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION 4
Vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé fraise / limoncello / abricot

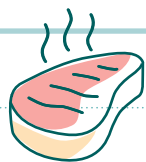
Supplément chantilly 1

▶ LES LOULOUS

TOUS LES PLATS À LA CARTE 1/2 PORTION 1/2 prix affiché
Hors spaghetti Chitarra au homard & les desserts

PIZZA « LOULOU » 12
Tomates, mozzarella, jambon

Provenance de nos viandes : Suisse



Provenance de nos poissons :

Féra : Lac Léman

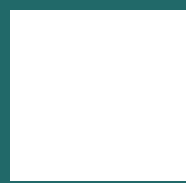
Homard : Canada

Poulpe : Maroc

Gambas : Argentine / Bangladesh



Protect yourself
and others **SCAN ME**



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 FAIT MAISON ET AVEC AMOUR. BON APPÉTIT !