



BOCCALINO

dal 1973

► FOCACCIA

BARESE 10

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

► PIZZAS DU MOMENT

FLAMMALINA 20

Mozzarella, crème fraîche, lardons, oignons rouges

✓ BELLA ITALIA 24

Bordure farcie à la ricotta, tomates, mozzarella, ricotta fraîche, tomates cerises, pesto au basilic

RACLETTINA 24

Tomates, raclette, jambon, oignons rouges

✓ BURRATA 24

Tomates, burrata, tomates cerises, basilic frais, pesto

✓ TARTUFO 25

Mozzarella, crème de truffe noire, champignons, copeaux de parmesan

► 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

CARBONARA 20

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

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

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.





▶ ENTRÉES

SALADE VERTE	6
Salades de saison, sauce maison	
SALADE DE CRUDITÉS	9
Salades & légumes de saison, sauce maison	
DUO AUBERGINE & GRUYÈRE	12
Aubergine panée farcie au gruyère et au basilic	
TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU	90g. / 19 180g. / 30
Noix de pécan, huile d'olive citronnée, poivre du Népal et pain grillé. Frites maison avec le plat principal (180 g)	
BRUSCHETTA	12
Tomates San Marzano, crème de burrata, anchois, zestes de citron	
CALAMARETTI A L'ITALIENNE	19
Calamaretti frites accompagnés d'une sauce « Marinara » tomates, ail origan, persil, sel, poivre	

▶ PÂTES

PAPPARDELLE AUX CHAMPIGNONS FRAIS	24
Champignons de saison, herbes fraîches et beurre à la sauge	
SPAGHETTI CHITARRA FRAIS AUX VONGOLES	28
Vongoles, huile à l'ail, vin blanc et persil	
BUCATINI CACIO E PEPE	20
Poivre noir, Pecorino DOP	
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	22
Pâtes fraîches, viande de bœuf et Grana Padano	
SPAGHETTI CARBONARA « AUTHENTIQUE »	22
Guanciale de porc, poivre noir, jaune d'œuf, Pecorino DOP	
LASAGNE	24
Pâtes fraîches aux épinards, viande de bœuf et sauce béchamel gratinées au Grana Padano	

▶ PLATS

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON	34
Tagliatelle et légumes de saison	
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 300g. / 42
Légumes de saison, frites maison, beurre « Boccalino »	
BALLOTINE DE LOUP DE MER FARCIE AUX GAMBAS	36
Pommes de terre nouvelles vapeur, pousses d'épinards, œufs de truite	

▶ DESSERTS

TIRAMISU « CLASSICO »	10
1001 FEUILLES À LA CHANTILLY DE CHÂTAIGNE	11
Pâte feuilletée, crème de châtaigne, brisures de marrons glacés	
MÛLLEUX AU CHOCOLAT NOIR 72% (attente 10 min)	11
Accompagné d'une boule de glace vanille	
PIZZA AU NUTELLA	12
Pâte à pizza nappée de Nutella et de sucre glace	
GLACES & SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION	4
Vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé / stracciatella / amaretto / pamplemousse rose / fraise / limoncello	
Supplément chantilly	1
AFFOGATO	9
2 boules de glace vanille noyées dans un café espresso	
COUPES ARROSÉES	12
Italienne / 2 boules vanille / Amaretto	
Colonel / 2 boules limoncello / Vodka	
Irish / 2 boules vanille / Baileys	
Spritz / 2 boules pamplemousse rose/ Aperol et Prosecco	

▶ 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

Viande: Suisse | Vongoles: Italie | Loup de mer: Grèce
Gambas: Argentine | Calamaretti: Maroc



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 APPETIT !