



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 MAGIENS 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

- V SALADE VERTE** 6
Salades de saison, sauce maison
- V SALADE DE CRUDITÉS** 9
Salades & légumes de saison, sauce maison
- V 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

- V 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
- V 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



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 APPETIT !