



BOCCALINO

dal 1973



▶ ANTIPASTI

INSALATA VERDE	6.00
Salades vertes de saison Seasonal green salads	
INSALATA MISTA	9.00
Salades et crudités de saison Seasonal green and mixed salads	
INSALATA MISTA GRANDE	15.90
Salades et crudités de saison Seasonal green and mixed salads (main course)	
INSALATA CEASAR	17.50
Salades vertes de saison, filets de poulet, croûtons, copeaux de Grana Padano Seasonal green salads, chicken filet, crouton, pieces of Grana Padano	
INSALATA CAPRESE DI BUFALA	18.90
Tomates fraîches San Marzano DOP, mozzarella di bufala, rucola, huile d'olive, basilic San Marzano tomatoes, mozzarella di bufala, rucola, olive oil, basil	
ANTIPASTO MISTO	25.00
Assortiment de viandes froides, légumes grillés, fritto misto, fromages Assortment of italian delicatessen, grilled vegetables, fritto mist, cheeses	
MOZZARELLA IN CARROZZA, SALSA DI ACCIUGHE	15.00
Beignets de Mozzarella, sauce aux anchois Mozzarella in carrozza, anchovies sauce	
CREMA DI ZUCCA IN STILE CAPPUCCINO, CASTAGNE E GRANA PADANO	17.00
Crème de courge façon cappuccino, châtaignes et Grana Padano Cappuccino style pumpkin cream, chestnuts and Grana Padano	

▶ FOCACCIA

BARESE	9.90
Olives noires, tomates cerises, romarin, origan, huile d'olive extra-vierge Black olives, cherry tomatoes, rosemary, oregano, olive oil	

▶ PIZZE NAPOLETANE

Notre fameuse pâte à pizza est réalisée selon notre recette maison en utilisant des farines italiennes de meilleures qualités.

Elle repose entre 48 et 72 heures afin de lui donner cette légèreté et cette onctuosité unique.

MARGHERITA	16.00
Tomate, mozzarella, origan, basilic Tomato, mozzarella, oregano, basil	
ROMANA	19.90
Tomate, mozzarella, jambon, champignons Tomato, mozzarella, ham, mushrooms	
TORINO	20.90
Tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola DOP, salami piquant Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola DOP, spicy salami	
PROSCIUTTO	19.90
Tomate, mozzarella, jambon Tomato, mozzarella, ham	
NAPOLETANA	19.90
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, noires, origan Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives, oregano	
DIAVOLA	20.90
Tomate, mozzarella, salami piquant, peperoncino Tomato, mozzarella, spicy salami, chilli	
CALZONE	19.90
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, oregano	
4 FORMAGGI	20.90
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola DOP, Grana Padano Tomato, mozzarella, goat's cheese, gorgonzola DOP, Grana Padano	
VEGETARIANA	20.90
Tomate, mozzarella, champignons, courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerises Tomato, mozzarella, mushrooms, zucchini, eggplant, peppers, cherry tomatoes	
4 STAGIONI	21.90
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, poivrons, artichauts Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, peppers, artichokes	

ESOTICA 20.90

Tomate, mozzarella, jambon, ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple

CAPRICCIOSA 21.90

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, œuf
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, egg

TUNISIA 21.90

Tomate, mozzarella, merguez, poivrons
Tomato, mozzarella, spicy sausages, peppers

MISTO 24.90

Tomate, mozzarella, champignons, Gruyère, jambon de Parme DOP, œuf
Tomato, mozzarella, mushrooms, Gruyère cheese, Parma ham DOP, egg

CONTADINA 23.90

Tomate, mozzarella, poulet, chèvre, miel, noix
Tomato, mozzarella, chicken, goat's cheese, honey, walnuts

BOCCALINO 25.50

Tomate, mozzarella, jambon de Parme DOP, rucola, Grana padano, tomates cerises, mozzarella di bufala
Tomato, mozzarella, Parma ham DOP, rocket, Grana Padano, cherry tomatoes, buffalo mozzarella

GOLOSA 24.90

Tomate, mozzarella, chèvre, rucola, tomates cerises
Tomato, mozzarella, goat's cheese, rocket, cherry tomatoes

GORGONZOLA 23.90

Tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola DOP
Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola DOP

POLLO 23.90

Tomate, mozzarella, oignons rouges, champignons, poulet, romarin
Tomato, mozzarella, red onions, mushrooms, chicken, rosemary

BUFALA 24.90

Tomate, mozzarella, jambon de Parme DOP, mozzarella di bufala
Tomato, mozzarella, Parma ham DOP, buffalo mozzarella

FRUTTI DI MARE 23.90

Tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer
Tomato, mozzarella, mixed seafood

MEDITERRANEA (BIANCA) 24.90

Mozzarella, thon, oignons rouges crus, câpres, olives noires
Mozzarella, tuna, raw red onions, capers, black olives

SALMONE (BIANCA) 24.90

Mozzarella, crème fraîche, oignons rouges crus, saumon fumé, salade fraîche, citron, vinaigre balsamique de Modena
Mozzarella, cream, raw red onions, smoked salmon, fresh salad, lemon, Modena balsamic vinegar

Ingrédients supplémentaires +2.00

Extras toppings

Burrata +3.00

Toutes nos pizzas et focaccia sont disponibles en taille piccola -3.00

All our pizzas and focaccia are available in small size

Toutes nos pizzas sont aussi disponibles sans gluten

All our pizzas are also available gluten free



▶ PIZZE DI STAGIONE

TARTUFO 26.50

Mozzarella, crème de truffe, bufala
Mozzarella, truffle cream, bufala

SALSICCIA 25.50

Tomate, mozzarella, saucisse italienne, gorgonzola DOP, noisettes
Tomato, mozzarella, italian sausage, gorgonzola DOP, hazelnuts

BURRATA 25.50

Mozzarella, crème de pistache, burrata, mortadella
Mozzarella, pistachio cream, burrata, mortadella

Protect yourself
and others

SCAN ME



Allergènes : Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

On request, our staff will be happy to provide you with information on foods that can trigger allergies or intolerances.

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON





BOCCALINO

dal 1973



► PASTA SPAGHETTI / PENNE / TAGLIATELLE

AL POMODORO 19.90

Sauce tomates, basilic
Tomato sauce, basil

ALLA CARBONARA 21.90

Pancetta, pecorino romano, Grana Padano, oeuf
Bacon, pecorino romano, Grana Padano, egg

ALLA BOLOGNESE 21.90

Viande de boeuf, sauce tomate
Beef ragout and tomato sauce

AL PESTO GENOVESE 21.90

Basilic, pignons, ail, Grana Padano
Basil, pine nuts, garlic, Grana Padano

ALL'ARRABBIATA 21.90

Ail, piment, sauce tomate, basilic
Garlic, chilli, tomato sauce, Basil

ALLE VONGOLE 24.90

Vongole, huile à l'ail, persil
Vongole, garlic oil, parsley

LASAGNE DELLA CASA / 100% Boeuf 24.00

Lasagna / 100%beef

PACCHERI ALL' AMATRICIANA E GAMBERI 25.00

Tomates, pancetta, oignons, piment, gambas
Tomatoes, bacon, onions, chili, gambas

TROFIE AL PESTO ROSSO DI TRAPANI 22.00

Huile d'olive, tomates séchées, ricotta, noix, sauce tomate, Grana Padano
Olive oil, sundried tomatoes, ricotta, walnuts, tomato sauce, Grana Padano

► RISOTTO

RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA, NOCCIOLA E TIMO 24.00

Risotto à la crème de courge, noisette et thym
Risotto with pumpkin cream, hazelnut and thyme

► SECONDI

**SCALOPPINE DI VITELLO CON LIMONE DI SICILIA
VERDURE DI STAGIONE** 32.90

Escalopine de veau au citron de Sicile, légumes de saison
Veal scallopini with sicilian lemon sauce, seasonal vegetables

• **Accompagnement: frites, riz ou tagliatelle**

GUANCIA DI MANZO CON PURÈ DI PATATE E VERDURE 32.00

Joue de boeuf braisée, écrasé de pommes de terre, légumes, jus réduit
Braised beef, mashed potatoes, vegetables, reduced juice

**TAGLIATA DI MANZO, VERDURE SALTATE IN PADELLA
CON RUCOLA E GRANA PADANO** 34.00

Tagliata de rumsteak de boeuf, légumes sautés, rucola et Grana Padano
Sliced beef rump steak, stir-fried vegetables, rucola and Grana Padano

TONNO TATAKI CON CAROTE AL CUMINO E INSALATA THAÏ 29.00

Tataki de thon, carottes au cumin, salade thaï
Tuna Tataki, carrots with cumin, thaï salad

► PER I BAMBINI / KIDS MENU

BLANCS DE POULET, PENNE, LÉGUMES 12.00

Chicken breast, penne pasta, vegetables

SPAGHETTI BOLOGNESE, CARBONARA OU TOMATES 12.00

Spaghetti bolognese, carbonara or tomatoes

PIZZA PINOCCHIO / Tomate, mozzarella, jambon 12.00

Pizza Pinocchio / Tomato, mozzarella, ham

► DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 10.00

Tiramisu à la pistache
Pistachio Tiramisu

PANNA COTTA CON CASTAGNE & SPECULOOS 9.00

Panna cotta aux marrons & speculoos
Chestnut panna cotta & speculoos

CREMA DI AMARENA 9.00

Crème aux cerises d'amarena
Amarena cream

TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA VANIGLIA 11.00

Fondant au chocolat et glace vanille
Chocolate fondant cake with vanilla ice cream

CRÈME BRULÉE 10.00

PIZZA NUTELLA 10.00

► GELATI PAOLO GERVASI, L'ARTISAN GLACIER DEPUIS 1935

SORBETS la boule 3.90

Fraise, limoncello, abricot

GLACE la boule 3.90

Vanille, chocolat, café, amaretto, caramel beurre salé, pistache

Supplément chantilly 2.00

► COPPA DI GELATO

COUPE CAFÉ GLACÉ 3 boules mocca, topping café, chantilly 10.00

COUPE LIMONCELLO 3 boules limoncello, limoncello 11.50

COUPE COLONEL 3 boules citron, vodka 11.50

COUPE BOCCALINO Vanille, chocolat, caramel beurre salé, 11.50

éclats de brownies, topping chocolat, chantilly

COUPE AMARENA 2 boules pistache, 1 boule vanille, 11.50

cerises amarena, chantilly

Provenance de nos viandes : Suisse

Origin of our meats: Switzerland

Provenance de nos poissons : Méditerranée

Origin of our fish: Mediterranean Sea



EXCLUSIVITÉ



FONDUE BOCCALINO

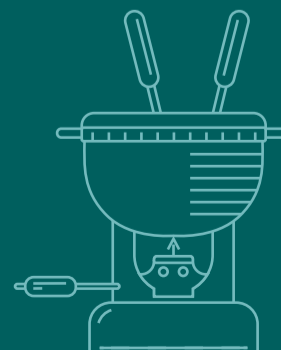
200 GR D'ONGLET DE BOEUF MARINÉ AUX ÉPICES

Bouillon artisanal, trois sauces maison, frites et salade.

200 gr beef thighs marinated in spices, artisanal broth, three homemade sauces, fries and salad.

Frs 42.00 par personne/min 2 pers.

Frs 9.00 100gr supplémentaire



Allergènes : Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

On request, our staff will be happy to provide you with information on foods that can trigger allergies or intolerances.

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

HIVER 2020

