

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

FUNGHI 26
Tomates, mozzarella, mélange de champignons, lardons, persil frais

✓ SPINACI 25
Tomates, mozzarella, chèvre, épinards frais sautés, pignons de pin grillés

► 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

CARBONARA 22
Mozzarella, crème, jaune d'oeuf, pancetta, Grana Padano, poivre noir, origan

► PIZZAS ROUGES

✓ MARGHERITA 16
Tomates, mozzarella, basilic, origan

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, origan

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, origan

FRUTTI DI MARE 26

Tomates, mozzarella, calamars, gambas, origan, ail et persil

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 MAGIENS 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 DE SAISON 3dl / 4.50

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 TORTINO D'AUBERGINES À LA RICOTTA ET BASILIC, FONDUE DE TOMATES** 17
- 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 frits, persillade, accompagnés d'une sauce tartare maison
- V VELOUTÉ DE CAROTTES ET TOMATES, CRÈME DE BURRATA** 16
Servi avec croûtons maison

▶ PÂTES

- V MACCHERONI* AU PESTO DE BASILIC ET BURRATA** 26
Pignons, ail, basilic, 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 CANNELONI* À LA RICOTTA ET ÉPINARDS FRAIS** (min 12 min d'attente) 25
Pâtes farcies à la ricotta et épinards frais, Grana Padano
- LASAGNE** (min 12 min d'attente) 25
Pâtes fraîches, viande de bœuf et sauce béchamel gratinées au Grana Padano
- RISOTTO AU SAFRAN ET GAMBAS** 31
Riz Acquerello, 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
- ENTRECÔTE DE BŒUF DU PAYS GRILLÉE, SAUCE BOCCALINO** 250g. / 42
Pommes frites*, légumes de saison, sauce maison légèrement relevée
- PAVÉ DE THON, SAUCE VERTE D'HERBES DE SAISON** 41
Pommes grenailles, légumes de saison

▶ DESSERTS

- TIRAMISU « CLASSICO »** 11
- VERRINE AUX POMMES ET CAMEL BEURRE SALÉ** 13
- MELLEUX 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 BRULÉE AUX SAVEURS D'HIVER** 11
- MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY** 12
- GLACES & SORBETS DE « L'ARTISAN GLACIER » À LA CONVERSION** 4
Glaces: vanille bourbon / chocolat / café / caramel beurre salé / pistache / stracciatella / amaretto / fraise / cannelle
Sorbets: limoncello / abricot du Valais / pommes vaudoises & yuzu / poire du Valais
- 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

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 »

