

## Cafés & Thés

|                           |      |
|---------------------------|------|
| ESPRESSO                  | 4.00 |
| CAFÉ                      | 4.00 |
| DOUBLE ESPRESSO           | 6.00 |
| ESPRESSO MACCHIATO        | 4.30 |
| CAPPUCCINO                | 5.00 |
| RENVERSÉ                  | 5.00 |
| LATTE MACCHIATO           | 5.50 |
| THÉS ET INFUSIONS SIROCCO | 4.00 |

## Bières Pressions

|                            | 30CL | 50CL |
|----------------------------|------|------|
| VALAISANNE SPEZIALE (5,2%) | 5.00 | 8.50 |
| BIÈRE DE SAISON (5.4%)     | 5.50 | 9.00 |

## Bières Bouteilles

|   |      |
|---|------|
| VALAISANNE BLANCHE 33CL (5,5%)  | 7.00 |
| VALAISANNE PALE ALE 33CL (5,2%)                                       | 7.00 |
| PORETTI 4 LUPPOLI 33CL (5%)   | 6.50 |
| RIPHIL BLONDE 33CL (4,7%)<br>bière artisanal suisse élaborée à Genève | 7.00 |

## Vins au Verre

|  |       |
|--|-------|
| BIANCHI - BLANCS   | 1DL   |
| PINOT GRIGIO, 2023<br>Abbazia di Novacella, Tyrol du sud IT, Pinot Grigio                                  | 8.00  |
| CHASSELAS 1ER CRU, 2023<br>Domaine des Charmes, GE - Chasselas   | 7.00  |
| VIN DÉCOUVERTE (demandez à votre serveur)  | 9.00  |
| ROSÉ   | 1DL   |
| LES JOLIES FILLES PRESTIGE CDP, 2023<br>Jean-Luc et Paul Aegerter, Provence FR - Cinsault, Grenache, Syrah | 7.00  |
| ROSÉ DE BLANC DE PINOT NOIR, 2023<br>Domaine de la Planta, GE - Pinot noir                                 | 7.00  |
| ROSSI - ROUGES   | 1DL   |
| CIUCHINO, 2020<br>Valle Asinari, Monferrato - Barbera  | 8.00  |
| PRIMITIVO PONTEVIRO, 2021<br>Michele Biancardi, Pouilles - Primitivo                                       | 8.50  |
| PASSAIA ROSSO, 2020<br>Cielo & Terra, Toscane<br>San Giovese & Merlot                                      | 9.00  |
| VIN DÉCOUVERTE (demandez à votre serveur)  | 10.00 |
| PROSECCO   | 1DL   |
| PROSECCO D.O.C   | 8.00  |

## Cocktail Bar

### APERITIVO - APÉRITIF

|  |       |
|--|-------|
| APÉROL SPRITZ                                  | 11.00 |
| Prosecco, Apérol, Splash d'eau gazeuse         |       |
| CAMPARI SPRITZ                                 | 11.00 |
| Prosecco, Campari Bitter, Splash d'eau gazeuse |       |
| BELLINI  | 10.00 |
| Prosecco, Nectar de Pêche                      |       |
| ARTICHAUT SPARKLER                             | 12.00 |
| Cynar, Jus de Citron, Ginger Beer, Menthe      |       |

### CLASSICI - CLASSIQUES

|   |       |
|---|-------|
| SORRENTO MULE   | 12.00 |
| Limoncello, Jus de Citron, Ginger Beer, Basilic                             |       |
| NEGRONI   | 14.00 |
| Gin Bombay Sapphire, Vermouth Rouge, Campari Bitter                         |       |
| NEGRONI SBAGLIATO   | 12.00 |
| Prosecco, Vermouth Rouge, Campari Bitter                                    |       |
| AMARETTO SOUR   | 12.00 |
| Amaretto Disaronno, Jus de Citron, Blanc d'oeuf                             |       |
| HUGO  | 12.00 |
| Prosecco, Liqueur de Fleur de Surreau, Splash d'eau gazeuse, Menthe, Citron |       |

### SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

|  |       |
|--|-------|
| ESPRESSO MARTINI BY NOCINO                                     | 14.00 |
| Liqueur de Noix, Liqueur de Café, shot d'espresso              |       |
| A. MALFY   | 15.00 |
| Gin Malfy, Jus de Citron, Basilic, Double Splash d'eau gazeuse |       |
| SMOKEY MARACUJA  | 15.00 |
| Mezcal, Ginger Beer, Sirop Fruit de la Passion, Citron         |       |
| COCKTAIL SANS ALCOOL   | 10.00 |
| G & T'S  |       |
| BOMBAY SAPPHIRE G&T  | 15.00 |
| Bombay Sapphire (40%), Citron                                  |       |
| BALADIN G&T  | 16.00 |
| Baladin (40%), sirop de lavande, citron, thym                  |       |



WWW.NOCINOPIZZERIA.COM



Menu

Restaurant & Pizzeria

Nocino

## Antipasti - Entrées

|   | ENTRÉE | PLAT  |
|---|--------|-------|
| FOCACCIA ROSMARINO (V) huile d'olive, romarin, sel de mer de Maldon                                     | 10.00  |       |
| SALADE DE ROQUETTE (V) tomates confites, parmesan, huile d'olive citronnée                              | 10.00  |       |
| MINI ARANCINI riz carnaroli, petit pois, crème de petit pois, parmesan                                  | 15.00  |       |
| MOZZARELLA DI BUFALA (125G) anchois de sicile, huile d'olive fumée, basilic                             | 18.00  |       |
| INVOLTINI À L'AUBERGINE scamorza fumée, anchois, basilic, sauce tomate maison                           | 16.00  |       |
| POLPETTE AL SUGO (P) en cuisson lente, sur un lit de sauce tomate maison                                | 15.00  |       |
| VITELLO TONNATO cuisson à basse température, sauce tonnato maison, câpres et sa salade de roquette      | 22.00  | 32.00 |
| SALADE CAPRESE (V) tomates cerises, mozzarella di Bufala, croûtons aux herbes, huile d'olive au basilic | 18.00  | 26.00 |
| CALAMARETTI FRITTI sauproudés de poivron doux et mayonnaise maison épicée (uniquement le soir)          | 18.00  |       |

## Pâtes Maison

\*PASTA SANS GLUTEN SUR DEMANDE






|  |       |  |
|--|-------|--|
| TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO (P) farce maison au jambon cru San Daniele DOP, crème de parmesan et croustillant de jambon cru | 29.00 |  |
| TORTELLI MAISON AUX FROMAGES ET TRUFFES NOIRES (V) crème de Parmesan, beurre à la truffe noire et huile aromatisée à la truffe | 33.00 |  |
| TAGLIOLINI AUX MORILLES morilles sautées, crème de champignons, crème fraîche  | 28.00 |  |
| CAVATELLI ALLA NORMA (V) sauce tomate, aubergines frites, Ricotta salée, crème d'aubergine                                     | 26.00 |  |
| AGNOLOTTI À LA QUEUE DE BŒUF vinaigre balsamique IGP 15 ans d'âge, parmesan, jus de bœuf au vin rouge                          | 29.00 |  |
| MEZZE LUNE RICOTTA ET ASPERGES crème de Taleggio, oignons rouges pickled   | 27.00 |  |

## Menu Enfants



\*SERVI AVEC UN SIROP ET UNE BOULE DE GLACE

|  |       |  |
|--|-------|--|
| TAGLIATELLE POMODORO E BASILICO (V)    | 14.90 |  |
| PIZZA BIMBI (V) Tomates, Fior di Latte | 14.90 |  |
| RAVIOLI JAMBON & FROMAGE (P)           | 14.90 |  |

## Pizze Rosse - Pizzas Rouges

|   |       |  |
|---|-------|--|
|  MARGHERITA (V) Tomates, Fior di Latte, Basilic  | 17.00 |  |
|  REGINA (P) Tomates, Fior di Latte, Champignons, Jambon Cuit, Basilic                                | 24.00 |  |
| ITALIA (V) Tomates, Mozzarella di Bufala (après cuisson), Tomates Datterini, Basilic  | 27.00 |  |
|  PIEMONTESE Tomates, Fior di Latte, Poivrons marinés, Anchois, Basilic                               | 24.00 |  |
|  DIAVOLA (P) Tomates, Fior di Latte, Salami Piquant, Basilic   | 22.00 |  |
| NOCINO Tomates, Stracciatella, Anchois, Basilic   | 27.00 |  |
| LA NORMA (V) Tomates, Aubergines frites, Ricotta salée, Basilic   | 25.00 |  |
|  TONNO E CIPOLLE Tomates, Fior di Latte, Pétales de Thon, Oignons, Tomates Datterini et Origan       | 26.00 |  |
| 3 SIGNORI Tomates, Mozzarella di Bufala, Ricotta, Rucola, Bresaola, Parmesan, Tomates Datterini, Basilic  | 29.00 |  |
|  4 STAGIONI (P) Tomates, Fior di Latte, Champignons, Artichaux, Jambon cuit, Salami piquant, Basilic | 28.00 |  |
|  LA GUANCIALE Tomates, Fior di Latte, Guanciale, Poivrons marinés, Champignons, Basilic              | 26.00 |  |

## Pizze Bianche - Pizzas Blanches

|   |       |  |
|---|-------|--|
|  ORTOLANA (V) Fior di Latte, Aubergines frites, Courgettes, Poivrons marinés, Tomates cerises, Basilic | 23.00 |  |
| CAMPAGNOLA Fior di Latte, Artichaut, Olive Taggiasche, Bresaola, Basilic  | 26.00 |  |
| EMILIANA (P) Mozzarella di Bufala, Stracchino, Jambon cru San Daniele, Tomates Datterini, Rucola, parmesan, Basilic   | 28.00 |  |
|  4 FORMAGGI (V) Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Origan                                | 25.00 |  |

## Calzoni

"Toutes nos pizzas qui ont ce logo  peuvent être proposées en Calzone"

|  |       |  |
|--|-------|--|
| DELLA CASA (P) Fior di Latte, Jambon Cuit, Stracchino, Basilic | 22.00 |  |
| *PIZZA SANS GLUTEN - SUPP. CHF 3.00                            |       |  |

(V) VEGETARIEN - (P) CONTIENT DU PORC

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Bœuf/Veau/Porc: Suisse Charcuterie: Italie - Thon: Océan Pac. FAO77 - Calamaretti: Espagne | Tous nos prix sont exprimés en CHF et sont TVA 8.1% et service inclus.

## Dolei - Desserts

|  |  |  |
|--|--|--|
| TIRAMISÙ DELLA CASA  | 12.00  |  |
| POMME/CARAMEL déclinaison de pomme et sa boule de glace Caramel beurre Salé  | 12.00  |  |
| FONDANT MAISON CHOCOLAT et sa boule de glace vanille (10 minutes de cuisson)   | 12.00  |  |
| AFFOGATO DELLA CASA boule de glace vanille, espresso, crumble de café et mousse de lait  | 10.00  |  |
| ♥ CREMA DI CAFFÈ (IDL) crème de café glacée. Les bénéfices de cette douceur typiquement italienne seront reversés à une œuvre de charité | 4.00   |  |
| PANNA COTTA mangue, papaye et Spéculoos OU fruits rouges et Spéculoos  | 12.00  |  |
| BOULE DE GLACE Chocolat, Vanille, Noisette, Caramel beurre salé, Sorbet Citron, Sorbet Framboise   | (1 Boule) 4.00<br>(2 Boules) 7.50<br>(3 Boules) 9.90 |  |

## Boissons à prix modérés

|                 |                     |              |      |
|-----------------|---------------------|--------------|------|
| LIMONADE - 25CL | VERRE DE LAIT -25CL | SIROP - 25CL | 3.00 |
|-----------------|---------------------|--------------|------|

## Boissons

|                                    |      |                              |      |
|------------------------------------|------|------------------------------|------|
| EAU PLATE "NOCINO" - 75CL          | 5.00 | CHINOTTO - 25CL              | 5.30 |
| EAU GAZEUSE "NOCINO" - 75CL        | 5.00 | TONIC BALADIN ALFIENO - 20CL | 5.30 |
| SAN PELLEGRINO - 50CL              | 5.30 | GINGER BEER BALADIN - 20CL   | 5.30 |
| AQUA PANNA - 50CL                  | 5.30 | CRODINO ROSSO - 10CL         | 4.50 |
| COCA COLA - 33CL                   | 5.30 | CRODINO BIONDO- 17,5CL       | 5.30 |
| COCA COLA ZERO - 33CL              | 5.30 | JUS D'ORANGES - 20CL         | 4.50 |
| LIMONADE CITRON FIZZY - 35CL       | 5.30 | JUS D'ANANAS - 20CL          | 4.50 |
| JUS DE POMME RAMSEIER - 33CL       | 5.30 | JUS DE TOMATES - 20CL        | 4.50 |
| ICE-THÉ S. BENEDETTO PÊCHE - 25CL  | 5.30 | NECTAR DE PÊCHES - 20CL      | 4.50 |
| ICE-THÉ S. BENEDETTO CITRON - 25CL | 5.30 |                              |      |