

Antipasti Freddi

INSALATA MISTA 12
Salade mesclun, roquette, carottes râpées, tomates cerises, crème de balsamique, huile d'olive

BURRATA & POMODORI entrée / plat
Burrata entière, tomates séchées, huile d'olive & basilic 19 / 29

VITELLO TONNATO 24
Fines tranches de veau cuites à basse température, sauce tonnato maison, câpres tige, pickles d'oignons rouges

ANTIPASTO DELLA CASA 32
Prosciutto di Parma, mortadella, prosciutto cotto, speck, mozzarella di Bufala & olives taggiasche. Provenance de nos charcuteries : Italie

Antipasti Caldi

VELOUTE DE COURGE 19
Soupe de courge, chips de panais, brisure de noix & huile d'olive

FOCACCINA & POMODORI 21
Petite focaccia maison servie avec des tomates cerises fraîches, roquette & copeaux de grana Padano

POLPETTE AL SUGO 24
Boulettes de viande de veau et boeuf Suisse, sauce tomate maison, basilic & huile d'olive

FRITTO MISTO 27
Friture de calamars, crevettes, carottes, courgettes et aubergines; sauce tartare maison

Insalatone

MEDITERRANEA 22
Salade mesclun, roquette, filets de thon sous huile, olives de Taggia, tomates cerises, carottes, oignons rouges, huile d'olive et crème de balsamique

GREEN ACTIVE 25
Salade mesclun, roquette, avocat, concombre, épinards, tomates, féta, oignons rouges, huile d'olive et crème de balsamique

Secandi

C'est un privilège de collaborer avec la Grande Boucherie du Molard, historique à Genève.

FILETTO DI MANZO 48
Filet de boeuf, son jus & pommes grenailles rôties

COTOLETTA MILANESE 48
Côtelette de veau panée, pommes grenailles, roquette & tomates cerises

POLPO & CECI 32
Poulpe rôti & mousselines de pois chiches & sauce vierge

FILETTO DI OMBRINA 36
Filet de maigre, purée de panais & panaché de légumes de saison

Pasta Fresca

Pour une alimentation plus saine et digeste, nos pâtes fraîches sont produites artisanalement dans notre laboratoire familial, Tempo di Pasta, à Montreux. Sans Gluten - sur demande et selon disponibilités.

PACCHERI TRICOLORE 26
Paccheri à notre sauce tomate maison, stracciatella di burrata, tomates cerises, basilic frais & huile d'olive

TAGLIATELLE AL RAGÙ 30
Tagliatelles fraîches au ragoût de viande de boeuf, sauce tomate maison, basilic frais & huile d'olive

BAVETTE CACIO & PEPE 28
Recette typique de Rome – Bavettes au cacio-pecorino fondu & poivre noir ; une sauce au fromage bien crémeuse et poivrée

CAMPANELLE ALLA SALSICCIA 32
Pâtes fraîches au ragoût de saucisse de porc et sauce tomate maison, pecorino râpé & persil

CAMPANELLE AL PESTO 28
Campanelle au pesto de basilic, accompagnés d'une coulée de stracciatella de burrata fraîche, huile d'olive & basilic frais

SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA DI TARTUFO 49
Spaghetti maison façon carbonara servis avec 10 grammes de truffes noires

RIGATONI N'DUJA 29
Rigatoni de pâtes fraîches sauté à notre sauce pimentée d'échalottes et N'Duja calabraise

SPAGHETTI CHITARRA ALL'ASTICE 45
Pâtes fraîches maison sautées au homard & sa bisque

Pizza Gourmet

La qualité de la matière première et la digestibilité de la pâte sont nos priorités

MARINARA 19
Sauce tomate, huile à l'ail, tomates cerises, origan & basilic

N'DUJA CALABRESE 27
Sauce tomate, mozzarella di bufala, N'duja calabraise, oignons rouges, olives de Taggia, roquette, tomates fraîches & huile d'olive

MARGHERITA 20
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic & huile d'olive

COTTO & PORCINI 28
Sauce tomate, mozzarella di Bufala, jambon cuit de Norcia, bolets, persil hâché, huile d'olive & basilic

BUFALINA 24
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, bufala fraîche, tomates cerises, huile d'olive au pesto & basilic

PARMA & BURRATA 29
Sauce tomate, burrata entière, jambon de Parme 18 mois, roquette, tomates cherry, huile d'olive & basilic

CIPOLLINO 26
Sauce tomate, oignon rouge, stracciatella di burrata, tomates datterino, olives de Taggia, tomates cerises & basilic

SALSICCIA & PORCINI 29
Mozzarella fiordilatte, saucisse de porc douce, gorgonzola, bolets, huile à l'ail, poivre & persil haché

ORTOLANA 26
Mozzarella fiordilatte, oignons rouges, olive taggiasche, tomates séchées, aubergine & basilic

SPECK & GORGONZOLA 30
Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, speck affumicato dell'Alto Adige & poivre noir

MORTADELLA & BURRATA 27
Mozzarella fiordilatte, mortadella au poivre noir & pistache, stracciatella de Burrata, huile d'olive & basilic

PIZZA TARTUFO BURRATA 42
Mozzarella fiordilatte, burrata entière, 10 grammes de Truffe noire fraîche, huile de truffe maison.

Contorni

POMMES GRENAILLES AU FOUR	8
LEGUMES DE SAISON	10
SALADE VERTE	8

Bambini

PASTA BABY POMODORO	14
PASTA BABY PESTO	14
PIZZA MARGHERITA BABY	12
PIZZA MARGHERITA BABY PROSCIUTTO COTTO	15

Dolci

Il dolce arriva dritto al cuore

GRANITA AL PISTACCHIO Granita artigianale by Granita di Bianca Sans gluten & Sans lactose	8	BOULE DE GLACE by L'Artisan Glacier Glaces : Vanille Bourbon, Stracciatella, Caramel Salé, Bacio della Veneta Sorbets : Citron, Framboise, Chocolat noir	6
TIRAMISU DELLA CASA	14		
TORTA DE LA NONNA	12	THE ONE & ONLY PIZZA CHOCO Découvrez notre pâte à pizza au chocolat, réservée aux plus gourmands ! Tendre et parfumée au cacao, la pâte est recouverte de Nutella, crème chantilly & sucre glace.	22
AFFOGATO AL CAFFE Glace vanille arrosée de café	12	MOELLEUX AU CHOCOLAT Servi avec glace vanille & crème chantilly	17

CIPOLLINO
PASTA & PIZZA GOURMET

Benvenuti da Cipollino

*En avril 2019, c'est au coeur de
Lausanne que Cipollino voit le jour.*

*Au fil des années, une atmosphère
unique s'est créée autour du partage des
saveurs, de l'amour et des rires.*

*Aujourd'hui, nous souhaitons continuer
à écrire les chapitres de l'histoire de
Cipollino avec vous, à Genève.*

 @CIPOLLINO_GENEVE

WWW.CIPOLLINO-RESTAURANT.COM

Notre équipe de service se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats
qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Service & TVA (8,1%) inclus. Prix en francs suisses.