

Cafés & Thés

EXPRESSO	4.00
CAFÉ	4.00
DOUBLE EXPRESSO	6.00
EXPRESSO 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	8.00
BIÈRE DE SAISON (5.4%)	5.50	8.50

Bières Bouteilles

VALAISANNE BLANCHE 33CL (5,5%)	7.00
VALAISANNE PALE ALE 33CL (5,2%)	7.00
PORETTI 4 LUPPOLI 33CL (5%)	6.50

Vins au Verre

BIANCHI - BLANCS	1DL
PINOT GRIGIO, 2019 Colli Orientali, Frioul, IT - Pinot Gris	7.00
CHASSELAS 1ER CRU, 2022 Domaine des Charmes, GE - Chasselas	6.00
VIN DÉCOUVERTE	8.00
ROSÉ	1DL
LES JOLIES FILLES PRESTIGE CDP, 2022 Jean-Luc et Paul Aegerter, Provence FR - Cinsault, Grenache, Syrah	7.00
ROSÉ DE BLANC DE PINOT NOIR, 2021 Domaine de la Planta, GE – Pinot noir	7.00
ROSSI - ROUGES	1DL
CIUCHINO, 2019 Valle Asinari, Monferrato - Barbera	7.00
PRIMITIVO PONTEVIRO, 2020 Michele Biancardi, Pouilles – Primitivo	7.50
PASSAIA ROSSO, 2019 Cielo & Terra, Toscane San Giovese & Merlot	8.00
VIN DÉCOUVERTE	9.00
PROSECCO	1DL
PROSECCO D.O.C	8.00

Cocktail Bar

APERITIVO - APÉRITIF	
APÉROL SPRITZ	10.00
Prosecco, Apérol, Splash d'eau gazeuse	
CAMPARI SPRITZ	10.00
Prosecco, Campari Bitter, Splash d'eau gazeuse	
BELLINI	10.00
Prosecco, Nectar de Pêche	
ROSSINI	10.00
Prosecco, Coulis de Fraise	
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	12.00
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	
NOCINO	12.00
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	14.00
Bombay Sapphire (40%), Citron	
BALADIN G&T	15.00
Baladin (40%), sirop de lavande, citron, thym	



WWW.NOCINOPIZZERIA.COM



Menu

Restaurant & Pizzeria

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 risotto au safran, ragout de veau à la bolognaise, petits pois, sel de mer de Maldon	17.00	
MOZZARELLA IN CARROZZA mozzarella di Bufala campana fumée et frite avec sa sauce tomate maison	17.00	
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 AI PORCINI (V) cèpes sautés, crème de cèpes	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
MEZZA LUNA ALLA ZUCCA (V) farce maison à la courge, crème de Pecorino, fleur de courge en Tempura	27.00

Menu Enfants *SERVI AVEC UN SIROP ET UNE BOULE DE GLACE

TAGLIATELLE POMODORO E BASILICO (V)	13.90
PIZZA BIMBI (V) Tomates, Fior di Latte	13.90
RAVIOLI JAMBON & FROMAGE (P)	13.90

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 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

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
MERIDIONALE (P) Fior di Latte, Saucisse fraîche, Friarielli, Basilic	26.00

Calzoni

CLASSIQUE (V) Tomates, Fior di Latte, Basilic	17.00
REGINA (P) Tomates, Fior di Latte, Jambon cuit, Champignons, Basilic	22.00
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. FAO 77 - Calamaretti : Espagne | Tous nos prix sont exprimés en CHF et sont TVA 7.7% et service inclus.

Dolci - 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, fruit de la passion ou fruits rouges et spéculoos	10.00
BOULE DE GLACE Chocolat, Vanille, Noisette, Caramel beurre salé, Sorbet Citron, Sorbet Framboise	(1 Boule) 4.00 (2 Boules) 7.50 (3 Boules) 9.90

Boissons à prix modérés

LIMONADE - 25CL VERRE DE LAIT -25CL SIROP - 25CL3.00

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		