

VINS AU VERRE

BULLES & ROSÉS

PROSECCO DOC
Italie - Glera, Chardonnay

BLANC DE PINOT NOIR, 2024
Domaine de La Planta, Dardagny GE - Pinot Noir

LES JOLIES FILLES PRESTIGE CDP, 2024
Jean-Luc et Paul Aegerter, Provence FR - Cinsault-Grenache-Syrah

BIANCHI - BLANCS

ITALIA - ITALIE
VERDICCHIO DI JESI DOC SERRA 46, 2024
Filodivino, Marches IT, Verdicchio Bianco

VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC, 2022
Terenzuola, Toscane IT - Vermentino

ROSSI - ROUGES

ITALIA - ITALIE
PRIMITIVO PONTEVIRO, 2022
Michele Biancardi, Pouilles IT - Primitivo

TENUTA IL QUINTO, 2020 (BIO)
Morellino Ficaïe, Toscane IT - Morellino

PASSAIA ROSSO, 2022
Cielo & Terra, Toscane IT - Sangiovese, Merlot

COCKTAIL BAR

APERITIVO - APÉRITIF

APÉROL SPRITZ
Prosecco, Apérol, Splash d'eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ
Prosecco, Campari Bitter, Splash d'eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ
Prosecco, Limoncello Casa di Barone , Splash d'eau gazeuse

HUGO
Prosecco, Liqueur de Fleur de Surreau, Splash d'eau gazeuse, Menthe, Citron

BELLINI
Prosecco, Nectar de Pêche

NEGRONI
Gin Bombay Sapphire, Vermouth Rouge, Campari Bitter

NEGRONI SBAGLIATO
Prosecco, Vermouth Rouge, Campari Bitter

AMARETTO SOUR
Amaretto Disaronno, Jus de Citron

ESPRESSO MARTINI
Vodka, liqueur de café, shot d'espresso

COCKTAIL SANS ALCOOL

1DL

8.00

8.00

7.00

1DL

8.50

9.00

1DL

9.50

10.00

9.00



Nocino Pizzeria, une émotion,
une bouchée, une histoire.



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	
SARDINE FRITTE délicatement panées et leur mayonnaise au citron	17.00	
SALADE CÉSAR salade romaine, poulet grillé, parmesan, croutons de pain, sauce César maison	18.00	25.00
CARPACCIO DE ROASTBEEF cuisson à basse température, tomates confites, parmesan, roquette, huile d'olive à l'ail et au basilic	22.00	33.00
VITELLO TONNATO cuisson à basse température, sauce tonnato maison, câpres et sa salade de roquette	23.00	34.00
SALADE CAPRESE (V) tomates cerises, mozzarella di Bufala, croûtons aux herbes, huile d'olive au basilic	19.00	26.00
CALAMARETTI FRITTI (UNIQUEMENT LE SOIR) saupoudré de poivrons doux et mayonnaise maison épicée	20.00	
PÂTES MAISON *PASTA SANS GLUTEN SUR DEMANDE		
CAVATELLI ALLA NORCINA (P) chair à saucisse, ail, vin blanc, crème et parmesan		27.00
GNOCCHI AL POMODORO (V) sauce tomate maison aux tomates "Strianese", parmesan et huile au basilic		23.00
GNOCCHI BURRO E SALVIA (V) ou GNOCCHI 4 FROMAGES		23.00
GNOCCHI MAISON ET TRUFFE NOIRE (V) crème de Parmesan, beurre à la truffe noire et huile aromatisée à la truffe		30.00
TAGLIOLINI CHAMPIGNONS DE SAISON (V) ou CRÈME DE COURGE ET PECORINO (V)		24.00
FUSILLI AL PESTO (V) pesto maison au basilic et roquette, Stracciatella, tomates confites, huile d'olive et parmesan		28.00
AGNOLOTTI À LA QUEUE DE BŒUF vinaigre balsamique IGP 15 ans d'âge, parmesan, jus de bœuf au vin rouge		30.00
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS (V) farce maison Ricotta et épinards, sauce beurre et sauge		28.00
TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO (P) farce maison au jambon cru San Daniele DOP, crème de parmesan et croustillant de jambon cru		30.00

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

(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 Poulet : France - Sardine : IT FAO37 Tous nos prix sont exprimés en CHF, TVA à 8.1% et service inclus.

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
CAPRICCIOSA (P) Tomates, Fior di Latte, Jambon cuit, Artichauts, Champignons, Olives Taggiasche, Basilic	26.00
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, Roquette, Bresaola, Parmesan, Tomates Datterini, Basilic	30.00
4 STAGIONI (P) Tomates, Fior di Latte, Champignons, Artichaux, Jambon cuit, Salami piquant, Basilic	28.00
LA GUANCIALE (P) Tomates, Fior di Latte, Guanciale, Poivrons marinés, Champignons, Basilic	26.00
SAN DANIELE (P) Tomates, Fior di Latte, Roquette, Jambon Cru San Daniele DOP, Basilic	27.00
LA CIOCIARA (P) Tomates, Fior di Latte, Jambon cuit, Ricotta, Courgette, Basilic	26.00
BOSCAIOLA Tomates, Fior di Latte, Champignons, Olives Taggiasche, Bresaola, Câpres, Basilic	28.00
SALSICCIOSA (P) Tomates, Fior di Latte, Chair à Saucisse, œuf, Basilic	25.00
PIZZE BIANCHE - PIZZAS BLANCHES	
ORTOLANA (V) Fior di Latte, Aubergines frites, Courgettes, Poivrons marinés, Tomates cerises, Basilic	23.00
CAMPAGNOLA Fior di Latte, Bresaola, Artichaut, Olive Taggiasche, Basilic	27.00
EMILIANA (P) Mozzarella di Bufala, Jambon cru San Daniele, Tomates Datterini, Roquette, parmesan, Basilic	29.00
4 FORMAGGI (V) Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Origan	25.00
LA CIPOLLOSA Fior di Latte, Gorgonzola, Aubergines frites, Oignons, Basilic	24.00
CALZONI	
"TOUTES NOS PIZZAS QUI ONT CE LOGO PEUVENT ÊTRE PROPOSÉES EN CALZONE"	
DELLA CASA (P) Fior di Latte, Jambon Cuit, Ricotta, Parmesan	23.00
*PIZZA SANS GLUTEN - SUPP. CHF 3.0	

DOLCI - DESSERTS	
TIRAMISÙ DELLA CASA	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
PANNA COTTA mangue, papaye et Spéculoos OU fruits rouges et Spéculoos	12.00
CAFÉ GOURMAND	14.00
CREMA DI CAFFÈ (1DL)  crème de café glacée LES BÉNÉFICES DE CE DÉLICIEUX DESSERT TYPIQUEMENT ITALIEN SONT REVERSÉS À UNE ASSOCIATION	6.00
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 - 25CL		3.00

BOISSONS		CAFÉS & THÉS	
EAU PLATE "NOCINO" - 75CL	5.00	ESPRESSO	4.00
EAU GAZEUSE "NOCINO" - 75CL	5.00	CAFÉ	4.00
SAN PELLEGRINO - 50CL	5.30	DOUBLE ESPRESSO	5.50
AQUA PANNA - 50CL	5.30	ESPRESSO MACCHIATO	4.50
COCA COLA - 33CL	5.30	CAPPUCCINO	5.50
COCA COLA ZERO - 33CL	5.30	RENVERSÉ	5.00
LIMONADE CITRON FIZZY - 35CL	5.30	LATTE MACCHIATO	6.00
JUS DE POMME RAMSEIER - 33CL	5.30	THÉS ET INFUSIONS SIROCCO	4.50
ICE-THÉ S. BENEDETTO PÊCHE - 25CL	5.30		
ICE-THÉ S. BENEDETTO CITRON - 25CL	5.30		
CHINOTTO - 25CL	5.30		
TONIC - 20CL	5.30		
GINGER BEER - 20CL	5.30		
CRODINO ROSSO - 17,5CL	5.30		
CRODINO BIONDO- 17,5CL	5.30		
JUS D'ORANGES - 20CL	4.50		
NECTAR D'ANANAS - 20CL	4.50		
JUS DE TOMATES - 20CL	4.50		
NECTAR DE PÊCHES - 20CL	4.50		

BIÈRES PRESSION		
	30CL	50CL
VALAISANNE SPEZIALE (5,2%)	6.00	9.00
VALAISANNE BLANCHE (5,5%)	7.00	10.00

BIÈRES BOUTEILLES	
	33CL
VALAISANNE PALE ALE 33CL (5,2%)	8.00
PORETTI 4 LUPPOLI 33CL (5%)	7.00
RIPHIL BLONDE 33CL (4,7%) bière artisanal suisse élaborée à Genève	8.50
BIÈRE SANS ALCOOL 33CL	7.00