

Vins au Verre

Bianchi - Blancs

PINOT GRIGIO, 2023 - Bixio, Vénétie IT
Pinot Grigio

1DL

8.50

I BIONDI, 2022 - Tenuta Il Quinto, Toscane IT
Fiano

9.00

VERMENTINO COLLI DI LUNI D.O.C., 2022 - Terenzuola, Toscane IT
Vermentino

8.50

Rosé

BLANC DE PINOT NOIR, 2022/2023 - Domaine de La Planta, Dardagny GE
Pinot Noir

1DL

7.00

LES JOLIES FILLES PRESTIGE CDP, 2023 - Jean-Luc et Paul Aegerter, Provence FR
Cinsault-Grenache-Syrah

7.00

Rossi - Rouges

PASSAIA ROSSO, 2020 - Cielo & Terra, Toscane IT
Sangiovese, Merlot

1DL

9.00

VALPOLICELLA CLASSICO, 2022 - Masi, Vénétie IT
Corvina, Rondinella, Molinara

9.00

PRIMITIVO PONTEVIRO, 2022 - Michele Biancardi, Pouilles IT
Primitivo

9.00

Prosecco

PROSECCO D.O.C

1DL

8.00

Cocktail Bar

Aperitivo - Apéritif

APÉROL SPRITZ
Prosecco, Apérol, Splash d'eau gazeuse

11.00

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

11.00

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

12.00

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

12.00

BELLINI
Prosecco, Nectar de Pêche

10.00

NEGRONI
Gin Bombay Sapphire, Vermouth Rouge, Campari Bitter

14.00

NEGRONI SBAGLIATO
Prosecco, Vermouth Rouge, Campari Bitter

12.00

AMARETTO SOUR
Amaretto Disaronno, Jus de Citron

12.00

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

15.00

COCKTAIL SANS ALCOOL

10.00

Merci!



WWW.NOCINOPIZZERIA.COM



Menu

Restaurant & Pizzeria

Antipasti – Entrées

FOCACCIA ROSMARINO (V) huile d’olive, romarin, sel de mer de Maldon	ENTRÉE	PLAT	
	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	








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 "Piennolo del Vesuvio", parmesan et huile au basilic	23.00		
GNOCCHI BURRO E SALVIA (V) beurre et feuilles de sauge	22.00		
TAGLIOLINI MAISON ET TRUFFE NOIRE (V) crème de Parmesan, beurre à la truffe noire et huile aromatisée à la truffe	30.00		
TAGLIOLINI AL ALFREDO (V) beurre au citron, parmesan	23.00		
FUSILLI AL PESTO (V) pesto maison au basilic et roquette, huile d'olive et parmesan	26.00		
AGNOLOTTI À LA QUEUE DE BŒUF vinaigre balsamique IGP 15 ans d’âge, parmesan, jus de bœuf au vin rouge	30.00		
TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO (P) farce maison au jambon cru San Daniele DOP, crème de parmesan et croustillant de jambon cru	30.00		
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 : Suisse - 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		
 CAPRICIOSA (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		
CASACCA (P) Tomates, Parmesan, Stracciatella, Jambon Cuit, Artichaux, Basilic	28.00		
BOSCAIOLA Tomates, Fior di Latte, Champignons, Olives Taggiasche, Bresaola, Câpres, Basilic	28.00		
 SALCICCIOSA (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, Artichaut, Olive Taggiasche, Bresaola, Basilic	27.00		
EMILIANA (P) Mozzarella di Bufala, Stracchino, Jambon cru San Daniele, Tomates Datterini, Roquette, parmesan, Basilic	29.00		
 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

*PIZZA SANS GLUTEN - SUPP. CHF 3.00

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 cette délicieuse dessert typiquement italienne sont reversés à une association	5.00		
BOULE DE GLACE		(1 Boule)	4.00
Chocolat, Vanille, Noisette, Caramel beurre salé, Sorbet Citron, Sorbet Framboise		(2 Boules)	7.50
		(3 Boules)	9.90

<h2>Boissons à prix modérés</h2>	
LIMONADE - 25CL VERRE DE LAIT -25CL SIROP - 25CL	3.00

Boissons

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	VALAISANNE SPEZIALE (5,2%)	30CL 50CL 6.00 9.00
TONIC - 20CL	5.30	BIÈRE DE SAISON (5.4%)	6.50 10.00
GINGER BEER - 20CL	5.30		
CRODINO ROSSO - 10CL	4.50		
CRODINO BIONDO- 17,5CL	5.30	VALAISANNE BLANCHE 33CL (5,5%)	8.50
JUS D'ORANGES - 20CL	4.50	VALAISANNE PALE ALE 33CL (5,2%)	8.00
JUS D'ANANAS - 20CL	4.50	PORETTI 4 LUPPOLI 33CL (5%)	7.00
JUS DE TOMATES - 20CL	4.50	RIPHIL BLONDE 33CL (4,7%) bière artisanal suisse élaborée à Genève	8.50
NECTAR DE PÊCHES - 20CL	4.50	BIÈRE SANS ALCOOL 33CL	7.00