

VINS AU VERRE

BULLES & ROSÉS

PROSECCO DOC
Italie - Glera, Chardonnay

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

FOLLY BY MASCARONNE, AOP CÔTES DE PROVENCE, 2024
Mascaronne, Provence FR - Grenache, Mourvèdre, 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, 2023
Michele Biancardi, Pouilles IT - Primitivo

MORELLINO FICAÏE, 2023 (BIO)
Tenuta Il Quinto, Toscane IT - Morellino

PASSAIA ROSSO, 2023
Cielo & Terra, Toscane IT - Sangiovese, Merlot

1DL

8.00

8.00

7.00

1DL

8.50

9.00

1DL

9.50

10.00

9.00

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

12.00

12.00

13.00

12.00

10.00

14.00

12.00

12.00

15.00

10.00



**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	
SALADE DE ROQUETTE (V) tomates confites, parmesan, huile d'olive citronnée	
SARDINE FRITTE délicatement panées et leur mayonnaise au citron	
SALADE CÉSAR salade romaine, poulet grillé, parmesan, croutons de pain, sauce César maison	
CARPACCIO DE ROASTBEEF cuisson à basse température, tomates confites, parmesan, roquette, huile d'olive à l'ail et au basilic	
VITELLO TONNATO cuisson à basse température, sauce tonnato maison, câpres et sa salade de roquette	
SALADE CAPRESE (V) tomates cerises, mozzarella di Bufala, croûtons aux herbes, huile d'olive au basilic	
CALAMARETTI FRITTI (UNIQUEMENT LE SOIR) saupoudré de poivrons doux et mayonnaise maison épicée	

PÂTES MAISON

*PASTA SANS GLUTEN SUR DEMANDE

CAVATELLI ALLA NORCINA (P) chair à saucisse, ail, vin blanc, crème et parmesan	
GNOCCHI AL POMODORO (V) sauce tomate maison aux tomates "Strianese", parmesan et huile au basilic	
GNOCCHI BURRO E SALVIA (V) ou TAGLIOLINI CHAMPIGNONS DE SAISON (V)	
GNOCCHI MAISON ET TRUFFE NOIRE (V) crème de Parmesan, beurre à la truffe noire et huile aromatisée à la truffe	
TAGLIOLINI ALLE VONGOLE Palourdes, sauce coquillage, tomates Datterini, ail, persil	
FUSILLI AL PESTO (V) pesto maison au basilic et roquette, Stracciatella, tomates confites, huile d'olive et parmesan	
AGNOLOTTI À LA QUEUE DE BŒUF vinaigre balsamique IGP 15 ans d'âge, parmesan, jus de bœuf au vin rouge	
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS (V) farce maison Ricotta et épinards, sauce beurre et sauge	
TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO (P) farce maison au jambon cru San Daniele DOP, crème de parmesan et croustillant de jambon cru	

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 - Palourde : Italie | 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

REGINA (P) 
Tomates, Fior di Latte, Champignons, Jambon Cuit, Basilic

ITALIA (V)
Tomates, Mozzarella di Bufala (après cuisson), Tomates Datterini, Basilic

PIEMONTESE 
Tomates, Fior di Latte, Poivrons marinés, Anchois, Basilic

DIAVOLA (P) 
Tomates, Fior di Latte, Salami Piquant, Basilic

CAPRICCIOSA (P) 
Tomates, Fior di Latte, Jambon cuit, Artichauts, Champignons, Olives Taggiasche, Basilic

NOCINO
Tomates, Stracciatella, Anchois, Basilic

LA NORMA (V)
Tomates, Aubergines frites, Ricotta salée, Basilic

TONNO E CIPOLLE 
Tomates, Fior di Latte, Pétales de Thon, Oignons, Tomates Datterini et Origan

3 SIGNORI
Tomates, Mozzarella di Bufala, Ricotta, Roquette, Bresaola, Parmesan, Tomates Datterini, Basilic

4 STAGIONI (P)
Tomates, Fior di Latte, Champignons, Artichaux, Jambon cuit, Salami piquant, Basilic

LA GUANCIALE (P) 
Tomates, Fior di Latte, Guanciale, Poivrons marinés, Champignons, Basilic

SAN DANIELE (P)
Tomates, Fior di Latte, Roquette, Jambon Cru San Daniele DOP, Basilic

LA CIOCIARA (P)
Tomates, Fior di Latte, Jambon cuit, Ricotta, Courgette, Basilic

BOSCAIOLA
Tomates, Fior di Latte, Champignons, Olives Taggiasche, Bresaola, Câpres, Basilic

SALSICCIOSA (P)
Tomates, Fior di Latte, Chair à Saucisse, œuf, Basilic

PIZZE BIANCHE - PIZZAS BLANCHES

ORTOLANA (V) 
Fior di Latte, Aubergines frites, Courgettes, Poivrons marinés, Tomates cerises, Basilic

CAMPAGNOLA
Fior di Latte, Bresaola, Artichaut, Olive Taggiasche, Basilic

EMILIANA (P)
Mozzarella di Bufala, Jambon cru San Daniele, Tomates Datterini, Roquette, parmesan, Basilic

4 FORMAGGI (V) 
Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Origan

LA CIPOLLOSA
Fior di Latte, Gorgonzola, Aubergines frites, Oignons

CALZONI

"TOUTES NOS PIZZAS QUI ONT CE LOGO PEUVENT ÊTRE PROPOSÉES EN CALZONE"

DELLA CASA (P)
Fior di Latte, Jambon Cuit, Ricotta, Parmesan

*PIZZA SANS GLUTEN – SUPP. CHF 3.0

TIRAMISÙ DELLA CASA	12.00	
FONDANT MAISON CHOCOLAT et sa boule de glace vanille (10 minutes de cuisson)	12.00	BOULE DE GLACE ARTISANALE PURO GELATO
AFFOGATO DELLA CASA Boule de glace vanille, espresso, crumble de café et mousse de lait	10.00	Chocolat grand cru, Vanille Bourbon, Noisette du Piémont, Café Angelina, Sorbet citron, Sorbet fraise, Sorbet mangue/passion
PANNA COTTA Mangue, papaye et Spéculoos OU fruits rouges et Spéculoos	12.00	1 Boule : 4.50 2 Boules : 8.00
CAFÉ GOURMAND	14.00	Glace 1 boule + Liqueurs 2cl : 8.00 Glace 1 boule + eau de vie 2cl : 8.50
CREMA DI CAFFÈ (IDL)  <small>CRÈME GLACÉE AU CAFÉ. LES BÉNÉFICES DE CETTE DOUCEUR TYPIQUEMENT ITALIENNE SONT REVERSÉS À L'ASSOCIATION GENEVOISE « NO DIFFERENCE »</small>	6.00	

BOISSONS À PRIX MODÉRÉS

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	30CL 50CL	
TONIC - 20CL	5.30	VALAISANNE SPEZIALE (5,2%)	6.00 9.00
GINGER BEER - 20CL	5.30	VALAISANNE BLANCHE (5,5%)	7.00 10.00
CRODINO ROSSO - 17,5CL	5.30		
CRODINO BIONDO- 17,5CL	5.30		
JUS D'ORANGES - 20CL	4.50	VALAISANNE PALE ALE 33CL (5,2%)	8.00
NECTAR D'ANANAS - 20CL	4.50	PORETTI 4 LUPPOLI 33CL (5%)	7.00
JUS DE TOMATES - 20CL	4.50	BIÈRE SANS ALCOOL 33CL	7.00
NECTAR DE PÊCHES - 20CL	4.50		