BENVENUTI
da Cipollino

C'est ici, au cœur de Lausanne,
que l'histoire de Cipollino a commencé.
En avril 2019, nous ouvrions nos portes
avec une idée simple : créer un lieu vivant et chaleureux,
où l'on vient pour bien manger et partager un bon moment.

Au fil des années, Cipollino a grandi avec vous.
Des premiers services aux grandes tablées,
des déjeuners improvisés aux longues soirées,
vous avez donné une âme à cette maison
et écrit avec nous une partie de son histoire.

Aujourd'hui encore, nous cultivons
ce même esprit :
une cuisine italienne gourmet, une table sincère
et cette sensation d'être reçu comme chez un ami.

Toute l'équipe Cipollino
est heureuse de vous accueillir.

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
MIDI ET SOIR

cipollinorestaurants

www.cipollino-restaurant.com

Chez Cipollino, la sécurité et le confort de nos clients sont une priorité.
Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces de ceux-ci.

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
nous vous invitons à en informer notre équipe.
Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur la composition
de nos plats et de vous accompagner dans votre choix.

Nous vous remercions de votre confiance
et vous souhaitons un agréable moment chez Cipollino.

Liste des allergènes réglementés :

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, …)
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, cajou, pécan, macadamia, …)
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (utilisés notamment comme conservateurs)
13. Lupin
14. Mollusques

Végétarien
Porc
Piquant

PAIN : Suisse
PIZZA : Suisse, fabrication artisanale
PÂTES : Fabrication artisanale dans notre laboratoire familial, Tempo di Pasta, à Montreux
VIANDES : Porc (CH), Charcuteries (IT) Bœuf (CH / FR)
POISSONS & FRUITS DE MER : Bottarga (Sardaigne), Anchois (Mer Méditerranée)

Service & TVA (8,1 %) inclus / Prix en francs suisses
Tous nos plats sont disponibles à l'emporter.

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14
Aperol, prosecco, eau gazeuse & orange

HUGO 14
Sirop de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron vert & menthe

CIPOLLINO 18
Rhum Bacardi Carta Oro, Angostura, jus de citron, sirop de sucre & ginger beer

NEGRONI 15
Vermouth rouge, Campari, Gin & zestes d'orange

GIN BASIL SMASH 18
Gin Bombay, basilic, sirop de sucre, jus de citron vert

RASPBERRY SPRITZ 16
Sirop de framboises, prosecco, eau gazeuse & orange

ESPRESSO MARTINI 18
Liqueur de café, espresso, vodka, sirop de sucre

WHISKY SOUR 19
Whisky, jus de citron frais, sirop de sucre & blanc d'œuf

SKINNY BEACH 19
Vodka, jus de citron vert, sirop de sucre

AMERICANO 16
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse, zeste d'orange

VIRGIN MOJITO 11
Soda au citron, jus de citron, jus de citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse, menthe et citron vert

VIRGIN SPRITZ 11
Soda à l'orange, jus de citron, sirop de grenadine, orange fraîche, eau gazeuse

ANTIPASTI

Amore a prima vista.

Focaccina, Pomodori & Grana 21

Focaccia maison, tomates datterino, copeaux de Grana Padano, basilic & huile d'olive extra vierge

Parma, Bufala Fresca & Rucola 22

Jambon de Parme 18 mois, salade de roquette, bufala fraîche entière & citronnette

Vellutata di Zucca & Patate 18

Velouté onctueux de courge et pommes de terre, huile d'olive et éclats de noix

Carpaccio di Manzo 28

Fines tranches de bœuf fondantes, copeaux de Grana Padano, citronnette & roquette fraîche

Supplément 10g de truffe noire fraîche: +15 chf

Antipasto all'italiana

Planchette conviviale, à l'italienne !
Jambon de Parme 18 mois, jambon cuit fumé, salami piquant, mortadella, mozzarella de bufala, olives Taggiasche & tomates séchées

Provenance de nos charcuteries : Italie

Petit / Grand
29 / 45

INSALATE

La leggerezza della natura, servita con gusto.

Insalata Verde 9

Salade mesclun, crème de balsamique & huile d'olive

Insalata Stagionale Mista

Salade mesclun, tomates datterino, fenouil frais & radis croquants, délicatement relevés d'une citronnette maison

Quinoa & Pomodori secchi 27

Salade mesclun, quinoa, avocat, concombre, tomates séchées, graines de grenade, olives taggiasche, oignons rouges, huile d'olive & crème de balsamique

Miss Italia 26

Salade mesclun, stracciatella de burrata, tomates datterino, olives Taggiasche, carottes, noix toastées & vinaigrette au balsamique

PIZZA GOURMET

Un vero e proprio bacio in bocca.

Quattro Fromaggi 26
Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, bufala, pecorino, poivre noir & coulis de fruits rouges

Margherita DOC 21
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic frais & huile d'olive

Mortadella & Stracciatella di Burrata 27
Mozzarella fiordilatte, fines tranches de mortadella IGP, stracciatella di burrata & basilic

Loulou 26
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, bufala fraîche, tomates datterino, pesto Genovese & basilic

Cipollino - the original 27
Sauce tomate, stracciatella de burrata, tomates datterino, oignons rouges, olives Taggiasche & basilic

Marinara 26
Sauce tomate, filets d'anchois, câpres à tige, tomates datterino, ail, origan & basilic

Spicy Dea 27
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, salami piquant, oignons rouges & roquette

La Tropeana 28
Mozzarella fiordilatte, oignons rouges, saucisse 'Nduja, pecorino & basilic

Camilla - La Vegetariana 28
Crème de courge, champignons, oignons nouveaux & noix toastés

Salsiccia e Patate 28
Mozzarella fiordilatte, saucisse, pommes de terre au four, oignons nouveaux, poivre noir & basilic

Prosciutto di Parma & Bufala 30
Sauce tomate, mozzarella di bufala fraîche, jambon de Parme 18 mois, roquette, tomates cerises, huile d'olive & basilic

Burrata & Tartufo Nero 39
Mozzarella fiordilatte, burrata fraîche entière, sublimée de 10g de truffe noire & crème de truffe noire

Supplément 10g truffe noire fraîche: +15 chf

Toutes nos pizzas peuvent être sublimées
par un ajout de votre souhait, en supplément.

PASTA ARTIGIANALE

Nos pâtes sont produites artisanalement
dans notre laboratoire familial, Tempo di Pasta, à Montreux.

Tagliolina verde Cacio & Pepe 28
L'incontournable recette romaine, pecorino romano fondant et généreux, relevé de poivre noir fraîchement moulu

Ravioli di Lucca & Gorgonzola 28
Ravioli à la courge et à la ricotta, crème de gorgonzola, noix toastées & poivre noir

Pennette all'Arrabbiata & Burrata 26
Pennette, sauce tomate maison relevée au piment, stracciatella de burrata, tomates cerises, poudre d'olives, basilic frais & huile parfumée à l'ail

Spaghetti al Ragù di Manzo 32
Spaghetti au ragù de bœuf 100 % suisse cuit longuement dans une sauce tomate maison au vin rouge, Grana Padano & persil frais

Fusilli alla Boscaiola 30
Fusilli à la sauce de saucisse émincée, champignons poêlés à la crème, persil & poivre noir

Tagliolini al limone & Bottarga 33
Tagliolini au beurre citronné maison, sublimés par de la bottarga de Sardaigne et délicatement relevés d'un zeste de citron vert

Tagliolini alla Carbonara di Tartufo 42
Recette incontournable du Cipollino
Tagliolini façon carbonara, crème de truffe & 10 g de truffe noire fraîche

BAMBINI

Pour nos petits gourmands.

Fusilli al pomodoro 15

Fusilli al pesto genovese 17

Fusilli al ragù di Manzo 20

Pizza Margherita baby 15

Pizza Margherita avec jambon cuit 20

Des coloriages sont à disposition des plus petits !
Notre équipe de service se fera un plaisir de vous les apporter.

DOLCI

Il dolce arriva dritto al cuore.

Affogato al caffè 12
Glace vanille arrosée de café

Tiramisù della casa ♥ 14

Torta della settimana & glace vanille 15
Gâteau de la semaine, notre équipe de service sera ravie de vous renseigner

Panna cotta ai frutti di bosco & cioccolato 15
Panna cotta à la vanille, coulis de fruits des bois & pépites de chocolat noir

Pizza alla Nutella & Chantilly 19
Pizza gourmande recouvertes de Nutella, brisure de noix, sucre glace & crème chantilly

Glaces artisanales
by Gustave Glacier - Paudex 6 - la boule
Glaces : vanille / stracciatella / amaretti
Sorbets : chocolat noir / citron / abricot

DIGESTIVI

Per finire in bellezza.

Limoncello artigianale 9
Coupe de prosecco 9
Amaretto sour 19
Amaretto artigianale 9
Grappa bianca 9
Whisky sour 19

UN GRAZIE DI CUORE

Merci d’avoir partagé un moment avec nous.

Chez Cipollino, nous croyons que la gastronomie est avant tout une histoire de passion, de transmission et de partage.

Chaque assiette est pensée avec soin, chaque produit choisi avec exigence, afin de vous offrir une expérience sincère, généreuse et profondément italienne.

Nous vous remercions pour votre confiance et pour la place que vous accordez à notre maison.

Au plaisir de vous retrouver bientôt autour de notre table.

Cipollino Lausanne
Con passione, semplicità e cuore.



cipollinorestaurants

www.cipollino-restaurant.com