

BENVENUTI *da Cipollino*

C'est en avril 2019, au cœur de Lausanne,
que Cipollino a vu le jour.

Au fil des années, un lieu singulier s'est dessiné,
fait de saveurs partagées, de rires sincères
et de moments suspendus.

Chez Cipollino, on retrouve l'ambiance
d'un repas chez un ami cher - chaleureux, simple,
authentique.

Toute l'équipe Cipollino
vous souhaite la bienvenue.

📍 @CIPOLLINOLAUSANNE

WWW.CIPOLLINO-RESTAURANT.COM

OUVERT
DU MARDI AU SAMEDI
MIDI ET SOIR

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

Notre équipe de service se fera un plaisir de vous renseigner
plus spécifiquement sur les ingrédients présents dans nos plats.

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)

POISSONS & FRUITS DE MER : Bottarga (Sardaigne), Thon Rouge (Océan
Pacifique), Anchois (Mer Méditerranée)

Service & TVA (8,1%) inclus / Prix en francs suisses

Tous nos plats sont disponibles à l'emporter

COCKTAILS

Per iniziare con freschezza

Aperol Spritz ¹⁴

Aperol, prosecco DOC, eau gazeuse & orange

Hugo ¹⁴

Sirap de sureau, prosecco DOC, eau gazeuse, citron vert frais & menthe

Cipollino ¹⁸

Rhum Bacardi Carta Oro, Angostura, jus de citron vert, sirap de sucre, citron vert frais & ginger beer

Negroni ¹⁵

Vermouth rouge, Campari, Gin & gestes d'orange

Gin Basil Smash ¹⁸

Gin Bombay, basilic, sirap de sucre, jus de citron vert

Raspberry Spritz ¹⁶

Sirap de framboise, prosecco DOC, eau gazeuse & orange

Espresso Martini ¹⁸

Espresso, vodka, sirap de sucre

Clover Club ¹⁹

Gin Bombay, jus de citron vert, sirap de framboise, blanc d'oeuf

Limoncello Spritz ¹⁷

Limoncello artisanal, prosecco DOC, soda, citron jaune

Americano ¹⁶

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

Virgin Mojito ¹¹

Soda au citron vert, jus de citron vert, sirap de sucre de canne, eau gazeuse, menthe et citron vert frais

Virgin Spritz ¹¹

Soda à l'orange, jus de citron vert, sirap de grenadine, orange fraîche, eau gazeuse

ANTIPASTI

Amore a prima vista.

Insalata stagionale mista 🌿 14

Salade mesclun, tomates datterino, carotte, concombre, crème de balsamique & huile d'olive

Burrata & pomodori datterino 🌿 19

Burrata fraîche 125gr, tomates datterino, basilic frais, huile d'olive & crème de balsamique

Prosciutto di Parma & melone 23

La délicatesse d'un jambon de Parme finement tranché et affiné durant 18 mois, sublimée par la fraîcheur sucrée et parfumée du melon charentais

Antipasto della casa 🍷

Planchette conviviale, à l'Italienne !

*Parma 18 mois, jambon cuit fumé, salami piquant, mozzarella di bufala, olives Taggiasche & tomates datterino
Provenance de nos charcuteries : Italie*

Petit / Grand

29 / 39

Focaccia pomodori, rucola & grana padano 🌿 21

Focaccia maison, copeaux de grana Padano, tomates datterino, roquette, flocons de sel & huile d'olive

Gazpacho piselli basilico & menta 🌿 19

Gazpacho estival aux petits pois, pommes de terre, oignons, basilic, menthe & pain artisanal croustillant

Tartare di tonno rosso & melograno 29

Tartare de thon rouge du Pacifique (120 g), dés d'avocat, coulis de câpres, grenade fraîche & oignons nouveaux

INSALATE

La leggerezza della natura, servita con gusto.

Parma & Agrumi 🍷 26

Salade de roquette, jambon de Parme 18 mois, fenouil, orange, noix toastées, pickles d'oignons & vinaigrette citronnée

Tonno & Capperi 28

Salade mesclun, thon rouge frais du Pacifique, avocat, graines de grenades, tomates datterino, coulis de câpres, citron vert & huile d'olive

Quinoa & Pomodori secchi 🥗 25

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

BAMBINI

La cuisine des petits !

Pennette al pomodoro 15

Pennette al pesto genovese 17

Gnocchetti al ragù di salsiccia 🍷 20

Pizza Margherita baby 15

Pizza Margherita avec jambon cuit 🍷 20



*Des coloriations sont à disposition des plus petits !
Notre équipe de service se fera un plaisir de vous les emmener.*

PIZZA GOURMET

Un vero e proprio bacio in bocca.

Margherita DOC 🌿 21

Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic & huile d'olive

La Norma 🌿 27

Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, aubergines poêlées, tomates datterino, ricotta salée & basilic

Loulou 🌿 25

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

Cipollino - The Original 🌿 26

Sauce tomate, stracciatella de burrata, tomates datterino, oignons rouges, olives taggiasche & basilic

Marinara 26

Sauce tomate, filets d'anchois, câpres, tomates datterino, huile à l'ail, origan & basilic

Sweet & Spicy Dea 🍷 27

Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, gorgonzola doux, salami piquant, oignons rouges & roquette

Prosciutto Cotto & Burrata 🍷 28

Sauce tomate, jambon cuit fumé, stracciatella di burrata, tomates datterino, huile d'olive & basilic

Camilla - La Vegetariana 🌿 27

Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, aubergines, courgettes, bufala fraîche & basilic

La Nerano 🌿 26

Mozzarella fiordilatte, crème de courgettes, courgettes poêlées, grana Padano & beaucoup de basilic

Prosciutto di Parma & Bufala 🍷 30

Sauce tomate, bufala 125g, jambon de Parme 18 mois, roquette, tomates datterino, huile d'olive & basilic

Sublimez votre pizza avec les ingrédients de votre choix. Notre équipe sera heureuse de vous guider parmi les suppléments disponibles.

PASTA ARTIGIANALE

Pour une alimentation plus saine et digeste, nos pâtes sont produites artisanalement dans notre laboratoire familial, Tempo di Pasta, à Montreux.

Pennette al pomodoro & burrata 🍷 26

Pennette à la sauce tomate maison et coulée de burrata crémeuse fraîche, tomates datterino & basilic

Fusilli al pesto Genovese 🍷 27

*Fusilli au pesto de basilic frais, selon la recette traditionnelle de Gênes.
Un incontournable de la cuisine de Ligurie!*

Rigatoni alla Nerano 🍷 28

Rigatoni, crème de courgettes maison, courgettes poêlées, grana Padano, huile d'olive & basilic

Tagliolini al limone & Bottarga 33

Tagliolini au beurre citronné maison, sublimés par la Bottarga de Sardaigne et un délicat zeste de citron vert.

Paccheri alla Norma 🍷💙 27

Paccheri à la sauce tomate maison, aubergines poêlées, tomates datterino, ricotta salée & basilic

Tagliolini alla puttanesca 28

Tagliolini à la sauce tomate maison relevée de filets d'anchois, oignons rouges fondants, olives Taggiasche, tomates datterino & persil frais

Gnocchetti Sardi alla Campidanese 🍷 30

*Gnocchetti Sardi au ragù de saucisse de porc lentement mijoté, relevés de pecorino et de persil frais.
Une spécialité authentique de Sardaigne*

DOLCI

Il dolce arriva dritto al cuore.

Affogato al caffè 12

Glace vanille arrosée de café

Tiramisù della casa ♥ 14

Granita siciliana al pistacchio 9

by Granita di Bianca - Grandvaux

Torta della settimana & glace vanille 15

Gâteau de la semaine, notre équipe de service sera ravie de vous renseigner

Nuvole di pizza, Nutella & Chantilly 19

Bouchées de pâte à pizza recouvertes de Nutella, brisure de noix, sucre glace & crème chantilly

Glaces artisanales 6 - la boule

by *Gustave Glaciers* - Paudex

Glaces : Vanille / Stracciatella / Amaretti

Sorbets : Chocolat Noir / Citron / Abricot

DIGESTIVI

Per finire in bellezza.

Limoncello artigianale 9

Amaretto artigianale 9

Coupe de prosecco 9

Grappa bianca 10

Amaretto sour 19

Whisky sour 19