




## Antipasti

 <b>FOCACCIA, BURRATA &amp; POMODORI</b> 24	  <b>RADICCHIO CON LE CICCIOLE</b> 23
Focaccina maison, burrata entière, tomates confites, huile d'olive & basilic	Recette typique du Friuli Venezia Giulia - Salade de chicorée sauvage, lardons déglacés au vinaigre blanc, œuf dur & vinaigrette maison
entrée / plat	
 <b>VITELLO TONNATO</b> 25 / 36	<b>BRESAOLA, RUCOLA &amp; GRANA</b> 26
Fines tranches de veau cuites à basse température, sauce tonnato maison, câpres à tiges, pickles d'oignons rouges	Assiette de bresaola della Valtellina IGP, roquette, copeaux de parmesan, citron, huile d'olive & crème de balsamique
entrée / plat	
 <b>CREVETTES TERIYAKI</b> 24 / 34	 <b>TAGLIATELLA D'ASPARAGO</b> 28
Mousseline de chou-fleur violet, wok de crevettes black tiger au gingembre, ail & soja, poireaux frits	Asperges finement coupées comme des tagliatelles, coulée de burrata fraîche, poutargue d'œuf
 <b>ANTIPASTO DELLA CASA</b> 35	 <b>FRITTO MISTO</b> 29
Jambon de Parme 18 mois, jambon cuit de Norcia, pancetta, salami piquant, mortadella au poivre noir et pistache, mozzarella de bufala & olives taggiasche. Provenance de nos charcuteries : Italie	Friture légère de calamars, crevettes, courgettes, carottes et aubergines; sauce tartare maison & citron

## Insalatona

 <b>MEDITERRANEA</b> 24	  <b>GREEN ACTIVE</b> 26
Salade mesclun, filets de thon à l'huile d'olive, carottes, olives taggiasche, tomates cerises, oignons rouges, crème de balsamique et huile d'olive	Salade mesclun, roquette, avocat, concombres, tomates cerises, épinards, féta, oignons rouges, origan, huile d'olive et crème de balsamique

## Secondi

 <b>TAGLIATA DI MANZO</b> 44
Filet de rumsteak (CH), roquette, tomates confites, copeaux de parmesan & pommes de terre grenailles
 <b>INVOLTINI DI TACCHINO ALLA ROMANA</b> 40
Ballotines de dinde (FR), farcie de jambon de Parme & sauge - déglacée au vin blanc & purée de pommes de terre maison
<b>FILET DE BAR PANÉ &amp; LEGUMES DE SAISON</b> 38
Friture de filet de Bar mariné aux agrumes & légumes de saison
 <b>MOSCARDINI E POLENTA</b> 36
Petits poulpes de Méditerranée mijotés, polenta maison

\*Boeuf (CH), Dinde (FR), Poissons, mollusques & crustacés (Méditerranée). Service & TVA (8.1%) inclus. Prix en francs suisses - CHF

## Pasta Fresca

Pour une alimentation plus saine et digeste, nos pâtes fraîches sont produites artisanalement dans notre laboratoire familial, **Tempo di Pasta**, à Montreux. Sans Gluten - sur demande et selon disponibilités.

 <b>SPAGHETTI TRICOLORI</b> 26	 <b>DATTERINI AGLI ASPARAGI</b> 30
Spaghettis Chitarra à notre sauce tomate maison, mozzarella di bufala fraîche, tomates cerises, basilic frais, ail & huile d'olive	Raviolis de forme rectangulaire, farcis de ricotta & asperges vertes, crème aux asperges, basilic
 <b>TAGLIOLINI ALLA GRICIA</b> 28	 <b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> 32
Recette originaire des Abruzzes, devenue un incontournable de la cuisine romaine; Tagliolinis au cacio-pecorino fondu, guanciale & poivre noir	Spaghettis Chitarra alla carbonara DOC. Un incontournable de la cuisine romaine; jaune d'œuf, parmesan, pecorino romain & guanciale
 <b>CAMPANELLE AL PESTO</b> 28	 <b>PACCHERI AL RAGÙ DI MANZO</b> 33
Campanelles au pesto de basilic, stracciatella de burrata fraîche, huile d'olive & basilic frais	Paccheris de pâtes fraîches, effiloché de viande de boeuf (CH) en cuisson lente & persil
 <b>GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE</b> 30	 <b>SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA CALAMARI &amp; ZENZERO</b> 36
Recette typique de Sardaigne. Petits gnocchis en forme de coquillages, ragoût de saucisse de porc et sauce tomate maison, pecorino râpé & persil	Spaghettis Chitarra à l'encre de seiche, ragoût de petits calamars, ail & gingembre





## Pizza Gourmet

La qualité de la matière première et la digestibilité de la pâte sont nos priorités.

 <b>MARGHERITA DOC</b> 21	 <b>SPICY DEA</b> 28
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic & huile d'olive	Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, salami piquant, olives taggiasche, roquette, tomates cerises fraîches & huile pimentée
 <b>MARINARA ACCIUGHE &amp; CAPPERI</b> 24	 <b>COTTO AFFUMICATO &amp; BUFALA</b> 28
Sauce tomate, huile à l'ail, tomates cerises, anchois, câpres à tiges, origan & basilic	Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit fumé, mozzarella di bufala fraîche, huile d'olive & basilic
 <b>LOULOU</b> 25	 <b>LA GIULIETTA</b> 29
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, mozzarella de bufala fraîche, tomates cerises & coulée de pesto de basilic	Mozzarella fiordilatte, crème de chou-fleur violet, chicorée rouge poêlée & pancetta
 <b>CIPOLLINO</b> 26	 <b>PARMA &amp; BURRATA</b> 30
Sauce tomate, oignons rouges, stracciatella de burrata, tomates datterino, olives taggiasche, tomates cerises & basilic	Sauce tomate, burrata entière, jambon de Parme 18 mois, roquette, tomates cerises, huile d'olive & basilic
 <b>CAMILLA</b> 27	 <b>SALSICCIA &amp; PEPERONI</b> 30
Mozzarella fiordilatte, julienne de courgettes, aubergines, tomates confites, oignons caramélisés & basilic	Mozzarella fiordilatte, saucisse de porc suisse, poivrons jaunes et rouges, olives taggiasche & basilic
 <b>MORTADELLA &amp; BURRATA</b> 27	<b>BRESAOLA &amp; BURRATA TARTUFATA</b> 39
Mozzarella fiordilatte, mortadella au poivre noir & à la pistache, stracciatella de burrata, huile d'olive & basilic	Mozzarella fiordilatte, stracciatella di burrata à la truffe noire, bresaola della Valtellina IGP, copeaux de parmesan & roquette

\*Saucisse (CH), Charcuteries (IT). Service & TVA (8.1%) inclus. Prix en francs suisses - CHF

## Cantarni

 PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON	14
 POMMES GRENAILLES AU FOUR	10
 LEGUMES DE SAISON	12
 SALADE MÊLÉE	9

## Bambini

PASTA FRESCA AL POMODORO / PESTO	14
PASTA FRESCA AL RAGÙ DI MANZO	19
PIZZA MARGHERITA BABY	12
SUPPLÉMENT JAMBON	+5
FILET DE BAR PANÉ & PUREE DE POMMES DE TERRE	22

## Dolci

*Il dolce arriva dritto al cuore...*

 LA TARTELETTE AU CITRON BY CIPOLLINO  Crème de citron, brisure de biscuit, glace vanille & chantilly	16	TOUT CHOCOLAT Moelleux au chocolat au cœur fondant, mousse au chocolat noir & bricelets au cacao	18
AFFOGATO AL CAFFE Glace vanille arrosée de café	12	THE ONE & ONLY PIZZA CHOCO Pâte à pizza recouverte de nutella, perles de chocolat blanc, au lait et noir, sucre glace & crème chantilly	20
 TIRAMISU DELLA CASA	14	BOULE DE GLACE Glaces : Vanille Bourbon, Stracciatella, Caramel Salé, Bacio della Veneta	6

 Sorbets : Citron, Framboise, Chocolat noir

**CIPOLLINO**  
PASTA & PIZZA GOURMET

## Benvenuti da Cipollino

*En avril 2019, c'est au cœur de Lausanne que Cipollino voit le jour.*

*Au fil des années, une atmosphère unique s'est créée autour du partage des saveurs, de l'amour et des rires.*

*Depuis Novembre 2024, nous souhaitons continuer à écrire les chapitres de l'histoire du Cipollino avec vous, à Genève.*

*Buon Appetito!*

 @CIPOLLINO\_GENEVE

WWW.CIPOLLINO-RESTAURANT.COM