

Dolci

Il dolce arriva dritto al cuore.

LA TARTELETTE AU CITRON BY CIPOLLINO [♥]	14
Crème de citron, brisure de biscuit & glace vanille	
AFFOGATO AL CAFFE	12
Glace vanille arrosée de café	
TIRAMISU DELLA CASA [♥]	14
CANNOLINI SICILIANI	15
Assortiment de trois cannolis siciliens farcis de ricotta, gouttes de chocolat & orange confite	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	12
Mousse au chocolat noir & bricelets au cacao	
THE ONE AND ONLY PIZZA CHOCO	19.50
Pâte à pizza recouverte de nutella, perles de chocolat blanc au lait et noir, sucre glace & crème chantilly	
GLACES ARTISANALES	6
BY MANU GELATO - GENÈVE	
Glaces : Vaniglia / Torta al limone / Stracciatella / Nutella	
☺ Sorbets : Cicccolato fondente / Ananas-Basilico / Limone / Mango	
AMARETTO SOUR	19
COUPE DE PROSECCO	9
MIRTO SARDO ARTIGIANALE	9
AMARETTO DISARONNO	9
LIMONCELLO ARTIGIANALE	8

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.

Depuis novembre 2024,
une nouvelle page s'ouvre à Genève.
Nous avons à cœur de continuer
cette belle histoire à vos côtés.

Le Chef Christian et toute l'équipe Cipollino
vous souhaitent la bienvenue.

📷 @CIPOLLINO_GENEVE

WWW.CIPOLLINO-RESTAURANT.COM

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

PAIN Suisse

PIZZA : Suisse, fabrication artisanale

PÂTES : Fabrication artisanale dans notre laboratoire familial, Tempo di Pasta, à Montreux

VIANDES : Bœuf (Suisse), Veau (Suisse), Porc (Suisse), Poulet (France), Charcuteries (Italie)

POISSONS & FRUITS DE MER : Vongoles (Italie), Poulpe (Portugal), Calamars (Argentine), Crevettes (Océan Indien), Dorade (Grèce), Bar (Grèce), Thon (Océan Pacifique)

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

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES À L'EMPORTER -5%

Cocktails

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau gazeuse & orange

14

HUGO

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

14

CIPOLLINO

Rhum Baccardi Carta Oro, Angostura, jus de citron, sirop de sucre, & ginger beer

18

NEGRONI

Vermouth rouge, Campari, Gin & zestes d'orange

15

GIN BASIL SMASH

Gin Rena 41, basilic, sirop de sucre, jus de citron vert

18

RASPBERRY SPRITZ

Liqueur de framboises, prosecco, eau gazeuse & orange

16

ESPRESSO MARTINI

Liqueur de café, espresso, vodka, sirop de sucre

18

VIRGIN SPRITZ

San Benedetto soda à l'orange, jus de citron, sirop de grenadine, orange fraîche, eau gazeuse

11

Pizza Gourmet

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

FOCACCIA AL ROSMARINO 🌿	17
Focaccia maison au romarin, gros sel & huile d'olive	
MARGHERITA DOC 🌿	20
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic frais & huile d'olive	
MARINARA ALICI & CAPPERI	24
Sauce tomate, huile à l'ail, tomates cerises, anchois, câpres à tiges, origan & basilic frais	
LOULOU 🌿	25
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, mozzarella de bufala fraîche, tomates cerises & coulée de pesto de basilic frais	
CIPOLLINO - THE ORIGINAL 🌿	26
Sauce tomate, oignons rouges, straciatella de burrata, tomates datterino, olives taggiasche, tomates cerises & basilic frais	
LA NORMA 🌿	26
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, aubergines poêlées, tomates datterino, ricotta salée & basilic frais	
SPICY DEA 🍷	28
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, salami piquant, olives taggiasche, roquette, tomates cerises & huile pimentée	
COTTO AFFUMICATO & BUFALA 🍷	28
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit fumé, mozzarella di bufala fraîche, huile d'olive & basilic frais	
CAMILLA - LA VEGETARIANA 🌿	26
Mozzarella fiordilatte, julienne de courgettes, aubergines, tomates confites, oignons caramélisés & basilic frais	
TONNO & CIPOLLA CONFIT	27
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, oignons rouges caramélisés, filets de thon sous huile & olives Taggiasche	
PARMA & BURRATA 🍷	30
Sauce tomate, burrata entière, jambon de Parme 18 mois, roquette, tomates cerises, huile d'olive & basilic frais	
AMATRICIANA 🍷	32
Sauce tomate, guanciale croquant, parmesan et pecorino râpés, crème de pecorino romain, tomates datterino, poivre noir & basilic frais	

Antipasti

Amore a prima vista.

		Entrée / Plat
GAZPACHO ANDALUZ 🌿	16	25 / 35
Soupe froide andalouse à base de tomates, poivrons, concombres et oignons; relevée d'une pointe d'ail, sel, poivre & huile d'olive		
CAPONATA SICILIANA 🌿	18	19.50
Savoureux mélange d'aubergines, poivrons, courgettes, tomates, oignons, céleri, olives, noix & câpres		
PROSCIUTTO DI PARMA & MELONE 🍷	20	27
Tout en fraîcheur et simplicité. La douceur parfumée du melon rencontre la finesse du jambon de Parme 18 mois		
	Petit / Grand	
ANTIPASTO DELLA CASA 🍷	29 / 45	25
Jambon de Parme 18 mois, jambon cuit fumé, salami piquant, pancetta, mozzarella de bufala & olives taggiasche Provenance de nos charcuteries : Italie		
VITELLO TONNATO		
Fines tranches de veau cuites à basse température. Sauce tonnato maison, câpres & pickles d'oignons rouges		
BURRATA & POMODORI 🌿		
Crémeuse burrata servie avec des tomates datterino juteuses, relevées de basilic frais. Un classique aux saveurs franches et équilibrées		
TARTARE DI TONNO & GUACAMOLE		
Thon cru (130g) coupé au couteau, assaisonné avec huile d'olive, sel, poivre, soja & citron vert; servi avec notre guacamole maison		
BATTUTA DI MANZO		
Tartare de bœuf (140g) assaisonné à l'italienne: huile d'olive, copeaux de grana padano, tomates séchées, câpres & pesto de basilic frais		
		+8
		Supplément frites

Insalate

L'estate addosso.

INSALATA MISTA 🌿	14
Salade mesclun, tomates datterino, carottes, radis, crème de balsamique & huile d'olive	
GREEN ACTIVE BOWL	28
Riz froid, thon cru coupé au couteau, avocat, concombres, mangue, radis rouge, edamame, sauce ponzu maison & sésame	
MEDITERRANEA	24
Salade mesclun, filets de thon sous huile, carottes, olives taggiasche, tomates cerises, oignons rouges, crème de balsamique & huile d'olive	

Pasta Artigianale

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

Cantorni

SALADE VERTE	8
PORTION DE FRITES	9
PANACHÉ DE LEGUMES DE SAISON	12
POMMES DE TERRE GRENAILLES	10

Bambini

La cuisine des petits!

PASTA FRESCA AL POMODORO / PESTO	15
PASTA FRESCA AU RAGOÛT DE SAUCISSE	19
PIZZA MARGHERITA BABY	15
SUPPLÉMENT JAMBON	+5
FISH & CHIPS Filet de bar pané maison, frites	22



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

TAGLIOLINI TRICOLORE 	25	CUORICINI AL LIMONE 	28
Tagliolinis, sauce tomate maison, stracciatella di burrata, tomates cerises, basilic frais, ail & huile d'olive		Raviolis en forme de cœur, farcis de ricotta & citron, crème citronnée maison	
PACCHERI ALLA NORMA 	27	TAGLIOLINI CARBONARA 	29
Paccheris, sauce tomate maison, aubergines pêlées, tomates cerises, ail, basilic & ricotta salée		Tagliolinis alla carbonara DOC. Un incontournable de la cuisine romaine; jaune d'oeuf, parmesan, pecorino romain & guanciale	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	31	FREGOLA DI MARE	33
Spaghettis Chitarra aux palourdes délicatement sautées à l'ail, au persil frais et déglacées au vin blanc		Petites perles de pâtes de Sardaigne, accompagnées de fruits de mer sélectionnés : palourdes, crevettes & calamars	
GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE 	30	SPAGHETTI ALLA BOTTARGA & CRUDO DI TONNO	35
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 la Poutargue (œufs de mullet déshydratés) de Sardaigne; ail, persil & thon cru coupé au couteau. Une saveur marine unique, à la fois délicate et puissante.	

Carni & Pesci

TAGLIATA DI MANZO	44	FILET DE DORADE	29
Filet de rumsteak 200gr (CH), roquette, tomates confites, copeaux de grana padano & frites		Filet de dorade snacké, accompagné de légumes de saison sautés et sauce vierge maison	
BRACIOLE ALLA MESSINESE	39	POLPO & CAPONATA	35
Fines tranches de viande de bœuf roulées dans la chapelure et farcies de fromage provolone, ail, persil, puis grillées à la plancha - servies avec des pommes de terre grenailles		Tentacule de poulpe cuit à basse température puis saisi à la plancha pour une peau bien croustillante & caponata maison	
SUPREME DI POLLO & PATATE	34	FRITTO MISTO	31
Suprême de poulet fermier cuit à basse température, rôti et accompagné de son jus et de pommes de terre grenailles aux herbes et à l'huile d'olive; dorées au four		Friture légère de calamars, crevettes, courgettes, carottes et aubergines; sauce tartare maison & citron	