

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.

 @CIPOLLINO_LAUSANNE

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), Porc (Suisse), Poulet (France), Charcuteries (Italie)

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

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 Bacardi 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

19

RASPBERRY SPRITZ

Liqueur de framboises, prosecco, eau gazeuse & orange

19

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 BIANCA & ZUCCHINE 🌿	23
Mozzarella fiordilatte, julienne de courgettes, huile d'olive & basilic	
MARGHERITA DOC 🌿	21
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic frais & huile d'olive	
MARINARA ALICI & CAPPERI	25
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, stracciatella de burrata, tomates datterino, olives taggiasche, tomates cerises & basilic frais	
PECORINO & N'DUJA CALABRESE	29
Mozzarella fiordilatte, N'Duja calabrese, oignons rouges, pecorino râpé, olives taggiasche & 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 🌿	27
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 🍷	31
Sauce tomate, burrata entière, jambon de Parme 18 mois, roquette, tomates cerises, huile d'olive & basilic frais	
TARTUFO & BURRATA	39
Mozzarella fiordilatte, 10 grammes de truffe noire, burrata entière & purée de truffe noire	

Supplément : Légumes +4 / Charcuteries +7 / Burrata entière +8

Antipasti

Amore a prima vista.

BURRATA & POMODORI SECCHI	19	INSALATA MISTA	12
Crémeuse burrata servie sur un lit de roquette; accompagnée de tomates séchées.		Salade mesclun, tomates datterino, carottes, crème de balsamique & huile d'olive	
PROSCIUTTO DI PARMA & BUFALA FRESCA	21	FOCACCIA, POMODORI, RUCOLA & GRANA	20
Mozzarella di bufala Campana DOP, roquette, tomates cerises & fines tranches de jambon de Parme 18 mois		Focaccia à l'huile d'olive, roquette, copeaux de grana padano & tomates datterino	
	Petit / Grand		
ANTIPASTO DELLA CASA	29 / 45	BRESAOLA & TARTUFO	27
Jambon de Parme 18 mois, jambon cuit fumé, salami piquant, pancetta, mozzarella de bufala & olives taggiasche Provenance de nos charcuteries : Italie		Fines tranches de Bresaola della Valtellina, roquette, huile d'olive à la truffe, 5 grammes de truffe noire fraîche	

Insalate

La leggerezza della natura, servita con gusto.

MISS ITALIA	28
Salade mesclun, roquette, burrata entière, bresaola della Valtellina, avocat, tomates cerises, huile d'olive & crème de balsamique	
GREEN ACTIVE BOWL	26
Quinoa, roquette, avocat, concombre, tomates datterino, feta, oignons rouges, olives taggiasche, huile d'olive & crème de balsamique	
MEDITERRANEA	24
Salade mesclun, roquette, mozzarella di Bufala DOP, olives taggiasche, tomates cerises, carottes, oignons rouges, huile d'olive et crème de balsamique	

Pasta Artigianale

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

TAGLIOLINI CACIO & PEPE 🌿	28	RIGATONI TRICOLORE 🌿	26
Tagliolinis au cacio pecorino crémeux & poivre noir - recette typique de Rome		Rigatoni, sauce tomate maison, mozzarella di bufala fraîche, huile à l'ail & basilic	
CAMPANELLE AL PESTO GENOVESE & BURRATA	29	GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE 🐷	32
Campanelles au pesto Genovese, stracciatella de burrata fraîche, huile d'olive, poivre noir & basilic		Recette typique de Sardaigne. Petits gnocchis en forme de coquillages, ragoût de saucisse de porc, sauce tomate maison, pecorino râpé & persil	
PACCHERI ALL' N'DUJA	30	SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI TARTUFO NERO	42
Paccheris, sauce tomate maison, N'Duja calabraise (pimentée), oignons rouges, olives taggiasche		Spaghettis Chitarra façon carbonara, crème de truffe noire et 10 grammes de truffe noire fraîche	

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



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

Dolci

Il dolce arriva dritto al cuore.

TORTA DELLA SETTIMANA	14
Gâteau de la semaine, notre équipe de service sera ravie de vous renseigner.	
AFFOGATO AL CAFFÈ	12
Glace vanille arrosée de café	
TIRAMISU DELLA CASA [♥]	14
GRANITA SICILIANA AL PISTACCHIO	9
Granita artigianale by Granita di Bianca (Lausanne) Sans gluten & Sans lactose	
LA PIZZA NUTELLA	21
Pâte à pizza recouverte de nutella, sucre glace & crème chantilly	
GLACES ARTISANALES	6
BY L'ARTISAN GLACIER	
Glaces : Vanille / Stracciatella / Caramel salé	
🍷 Sorbets : Chocolat noir / Coco / Citron / Mangue	

Per finire in bellezza

AMARETTO SOUR	19
COUPE DE PROSECCO	9
AMARO DEL CAPO	9
AMARETTO	9
LIMONCELLO ARTIGIANALE	8