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 poursuivre
cette belle histoire à vos côtés.

Toute l'équipe Cipollino
vous souhaite la bienvenue.

OUVERT 7/7,
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

PAIN : Suisse
PIZZA : Suisse, fabrication artisanale
PÂTES : Fabrication artisanale de notre laboratoire familial Tempo di Pasta, à Montreux
VIANDES : Bœuf (CH / FR), Porc (CH), Poulet (CH / FR), Charcuteries (IT)
POISSONS & FRUITS DE MER : Calamars & Crevettes(AR), Gambas (Océan Indien), Bar (Espagne ou Grèce), Poulpe (FA027 Océan Atlantique),

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 & zeste d'orange

GIN BASIL SMASH 18
Gin Rena 41, basilic, sirop de sucre, jus de citron vert

RASPBERRY SPRITZ 16
Liqueur 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

PALOMA SPRITZ 19
Tequila, jus de citron vert, soda au pamplemousse, prosecco, sirop d'agave, pincée de sel

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

VIRGIN MOJITO 11
San Benedetto soda au citron, jus de citron, sirop de lime, sucre de canne, eau gazeuse, menthe et citron vert

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

ANTIPASTI

Amore a prima vista.

Burrata & Pomodori Datterino 19

Burrata crémeuse, salade de tomates datterino, huile d'olive extra vierge, crème de balsamique & basilic frais

Focaccina, Pomodori & Grana 21

Focaccia au romarin, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, basilic & huile d'olive extra vierge

Vellutata di Castagne & Funghi 20

Velouté de châtaignes, pommes de terre & champignons, huile d'olive aux herbes aromatiques

Calamari Fritti & Salsa Aioli 24

Calamars en friture légère, citron frais & sauce aioli maison

Carciofi alla Giudia 24

Recette emblématique de Rome : artichauts ouverts en fleur puis frits. Sauce maison & fleur de sel (2 pièces)

Tataki di Manzo 26

Bœuf façon tataki, délicatement mariné au soja, sésame & gingembre, sauce teriyaki et ketchup de courge maison

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 mista stagionale 14

Salade mesclun, tomates datterino, carottes, radis, crème de balsamique & huile d'olive

Panarea 27

Quinoa, blanc de poulet snacké, avocat, grenade, noix toastées, oignons rouges & vinaigrette maison

Miss Italia 26

Salade mesclun, stracciatella de burrata, Jambon de Parme 24 mois, tomates datterino, olives Taggiasche, carottes & vinaigrette au balsamique

PIZZA GOURMET

Un vero e proprio bacio in bocca.

4 formaggi 26
Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola, Grana Padano & Pecorino Romano

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

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

Loulou 25
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 tiges, tomates datterino, huile à l'ail, origan & basilic

Spicy Dea 28
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, salami piquant, oignons rouges & roquette

Capricciosa Gourmet 31
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit fumé, artichaut entier frit, olives Taggiasche, huile d'olive & basilic

Camilla - Crema di Lucca & Funghi 27
Mozzarella fiordilatte, crème de courge, champignons, Grana Padano râpé & basilic

Salsiccia & Patate 28
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, saucisse de porc, pommes de terre sautées aux herbes & basilic

Prosciutto di Parma & Burrata 30
Sauce tomate, burrata entière, jambon de Parme 18 mois, roquette, tomates cerises, huile d'olive & basilic

Stracciatella di Burrata & Tartufo Nero 39
Mozzarella fiordilatte, crème de truffe, stracciatella de burrata & truffe noire fraîchement râpée

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.

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

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

Ravioli di Ricotta & Chanterelles 34
Ravioli à la ricotta, chanterelles poêlées & beurre parfumé à la marjolaine

Tagliatelle al Ragù di manzo 31
Tagliatelles au ragoût de bœuf maison, persil haché, Grana Padano & filet d'huile d'olive

Paccheri Cipollino 36
Paccheri au filet de bar, crème citronnée aux parfums de la mer, bisque de homard, olives taggiasche & crumble de piment

Fusilli al Gorgonzola & Radicchio 28
Fusilli à la crème de gorgonzola, radicchio de Trévise, noix torréfiées & Grana Padano râpé

Tagliatelle al Ragù di Cinghiale & Lucca 33
Tagliatelles, crème veloutée de courge, ragù de sanglier longuement mijoté, Grana Padano & herbes aromatiques

Tagliolini alla Carbonara di Tartufo 45
Recette incontournable du Cipollino
Tagliolini façon carbonara, crème de truffe & 10 grammes de truffe noire fraîchement râpée

CARNI & PESCI

L'eccellenza tra terra e mare.

Entrecôte di Manzo & Patate al Forno 46
Entrecôte de bœuf Diamant façon tagliata, roquette, tomates confites, pommes de terre rôties, fleur de sel & huile d'olive.
Cuisson recommandée : saignant

Polpette della Nonna & Patate 35
Boulettes de viande de bœuf et chair à saucisse de porc, mijotées dans notre sauce tomate maison, accompagnées de pommes de terre au four

Suprema di Pollo ai Sapori del Bosco 42
Suprême de poulet, chanterelles délicatement poêlées et nappées d'un jus de volaille, herbes aromatiques & légumes de saison légèrement sautés

Branzino, Carciofi e Limone 39
Filet de bar rôti sur peau, artichaut frit à la romaine, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive, jus citronné aux câpres & herbes fraîches

Polpo Arrosto & Crema di Lucca 42
Poulpe rôti, crème veloutée de courge aux herbes aromatiques, olives taggiasche & tomates confites

Frittura di Mare & Salsa Aioli 36
Friture légère de gambas, calamars, crevettes, légumes de saison & sauce aioli maison

CONTORNI

Les accompagnements

Pommes frites au romarin 12

Poêlée de légumes de saison 14

Artichaut frit alla Giudia 13 / la pièce

Mousseline de Pomme de terre 12

Pommes de terre rôties 12

Salade verte 9

BAMBINI

Pour nos petits gourmands

Pennette al pomodoro 15

Pennette al ragù 18

Pizza Margherita 15

Pizza margherita con Cotto 20

Blanc de poulet & frites 22

Des coloriages 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.

Panna Cotta & Crema di Castagne ♥ 16
Panna cotta maison, crème de marrons & crumble de châtaignes

Affogato al Caffè 12
Glace vanille artisanale, arrosée de café

Tiramisù della Casa ♥ 14

Coupe glacée à l'Amaretti, éclats d'Amaretti & chantilly 15
Glace artisanale à l'Amaretti, éclats d'Amaretti & chantilly. Une création exclusive signée Glacerie Gustave pour Cipollino.

Torta della settimana 14
Gâteau de la semaine, selon l'inspiration du moment. Notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.

Nuvole di pizza alla Nutella, Noci & chantilly 20
Bouchées de pâte à pizza recouvertes de Nutella, noix concassées, sucre glace & crème chantilly

Glaces artisanales by Manu Gelato - Genève 6 / la boule
Glaces : Vaniglia / Stracciatella / Nutella / Café
Sorbets : Cioccolato fondente / Ananas-Basilico / Limone / Mango

DIGESTIVI

Per finire in bellezza.

Limoncello artigianale 8
Coupe de prosecco 9
Amaretto sour 19
Amaretto disaronno 9
Grappa bottega bianca 9
Whisky sour 19