

# *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.

Toute l'équipe Cipollino  
vous souhaite la bienvenue.

 @CIPOLLINO\_GENEVE

[WWW.CIPOLLINO-RESTAURANT.COM](http://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 (Ch/Fr/De) - selon arrivage (veuillez vous adresser à notre  
équipe de service), Veau (Ch), Porc (Ch), Poulet (Fr), Charcuteries (It), Sanglier  
(Aut) Nuggets Poulet (Br), Cerf (Esp/Bel), Sanglier (Aut)

POISSONS & FRUITS DE MER : Calamars (Ar), Crevettes (Océan Indien), Dorade  
(Gr), Lieu Noir (FA027 Océan Atlantique), Thon (Océan Pacifique)

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

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

## Antipasti

*Amore a prima vista.*

		Entrée / Plat	
<b>PUNTARELLE, ACCIUGHE &amp; STRACCIATELLA DI BURRATA</b>	25	<b>VITELLO TONNATO</b>	26 / 36
Chicorée de Catalogne finement hachée, stracciatella de burrata et vinaigrette maison aux anchois		Fines tranches de veau cuites à basse température. Sauce tonnato maison, câpres, olives de Taggia & pickles d'oignons rouges	
<b>BRESAOLA &amp; TARTUFO NERO</b>	28	<b>BURRATA &amp; POMODORI SECCHI</b> 	19
Fines tranches de Bresaola della Valtellina, roquette, huile d'olive à la truffe, 5 grammes de truffe noire fraîche		Crémeuse burrata servie sur un lit de roquette; accompagnée de tomates séchées.	
<b>VELLUTATA DI ZUCCA</b> 	20	<b>TATAKI DI TONNO ROSSO</b>	30
Velouté de courge rôtie au four, délicatement parfumée à la sauge et adoucie par l'oignon confit.		Tataki de thon rouge (140gr); accompagné de notre guacamole et sauce teriyaki maison aux notes d'agrumes et de soja	

### ANTIPASTO DELLA CASA

Planchette conviviale, à l'italienne !  
Jambon de Parme 18 mois, jambon cuit fumé, salami piquant, mortadella au poivre et pistache, mozzarella de bufala & olives de Taggia, servi avec le pain croquant artisanal de la boulangerie Lamiette  
Provenance de nos charcuteries : Italie

Petit / Grand  
29 / 45

## Insalate

*La leggerezza della natura, servita con gusto.*

### INSALATA MISTA 14

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

### MISS ITALIA 28

Salade mesclun, roquette, burrata entière, bresaola della Valtellina, avocat, tomates cerises, huile d'olive & crème de balsamique

### MEDITERRANEA 25

Salade mesclun, filets de thon sous huile, carottes, olives taggiasche, tomates cerises, oignons rouges, crème de balsamique & huile d'olive

# Pizza Gourmet

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

<b>FOCACCIA AL ROSMARINO &amp; POMODORI</b> ✓	20
Focaccia maison au romarin, roquette, tomates cerises & huile d'olive	
<b>MARGHERITA DOC</b> ✓	21
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic frais & huile d'olive	
<b>MORTADELLA &amp; STRACCIATELLA DI BURRATA</b> 🍷	28
Mozzarella fiordilatte, stracciatella de burrata crémeuse, fines tranches de mortadella à la pistache et poivre noir, basilic frais	
<b>LOULOU</b> ✓	25
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, mozzarella de bufala fraîche, tomates cerises & coulée de pesto de basilic frais	
<b>CIPOLLINO - THE ORIGINAL</b> ✓	26
Sauce tomate, oignons rouges, stracciatella de burrata, tomates cerises olives taggiasche & basilic frais	
<b>SPECK, NOCI &amp; GORGONZOLA</b> 🍷	28
Mozzarella fiordilatte, speck fumé, gorgonzola doux, noix concassées & poivre noir	
<b>SPICY DEA</b> 🍷	28
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, salami piquant, olives taggiasche, roquette, tomates cerises & huile pimentée	
<b>COTTO AFFUMICATO &amp; BUFALA</b> 🍷	28
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit fumé, mozzarella di bufala fraîche, huile d'olive & basilic frais	
<b>CAMILLA - L'INVERNALE</b> ✓	28
Mozzarella fiordilatte, courge, champignons de Paris, oignons rouges, huile d'olive & persil hâché	
<b>SALSICCIA &amp; CIPOLLA CONFIT</b> 🍷	29
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, oignons rouges caramélisés, saucisse de porc, persil & olives Taggiasche	
<b>PARMA &amp; BURRATA</b> 🍷	31
Sauce tomate, burrata entière, jambon de Parme 18 mois, roquette, tomates cerises, huile d'olive & basilic frais	
<b>BRESAOLA, TARTUFO NERO &amp; BURRATA</b>	39
Mozzarella fiordilatte, bresaola della Valtellina, stracciatella de burrata & 10 grammes de truffe noire fraîche	

# Pasta Artigianale

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

<b>TAGLIOLINI TRICOLORE</b> 	26	<b>RAVIOLI DI CERVO</b>	33
Tagliolinis, sauce tomate maison, stracciatella di burrata, tomates cerises, basilic, ail & huile d'olive		Raviolis farcis de viande de cerf braisée lentement & son beurre maison à la sauge	
<b>CAMPANELLE CACIO &amp; PEPE</b> 	28	<b>TAGLIOLINI CARBONARA</b> 	30
Campanelles au cacio pecorino crémeux & poivre noir - recette typique de Rome		Tagliolinis alla carbonara DOC. Un incontournable de la cuisine romaine ; jaune d'oeuf, parmesan, pecorino romain & guanciale	
<b>RAVIOLI ALLA ZUCCA, GORGONZOLA &amp; NOCI</b> 	30	<b>PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE</b> 	35
Raviolis farcis de ricotta & courge, crème de gorgonzola doux & noix croquantes		Pappardelles au ragoût de sanglier longuement mijoté, grana padano & persil haché	
<b>GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE</b> 	32	<b>PACCHERI ALLA CARBONARA DI TARTUFO NERO</b>	42
Recette typique de Sardaigne. Petits gnocchis en forme de coquillages, ragoût de saucisse de porc et sauce tomate maison, pecorino râpé & persil		paccheris façon carbonara, crème de truffe noire et 10 grammes de truffe noire fraîche	

## Carni & Pesci

<b>POLPETTE DELLA NONNA</b>	39	<b>FILETTO DI ORATA &amp; VERDURE DI STAGIONE</b>	33
Boulettes de viande de veau et de bœuf, cuites lentement dans la mythique sauce tomate della nonna & tranches de pain grillé à l'ail		Filet de dorade snacké, accompagné de légumes de saison sautés	
<b>GUANCE DI MANZO BRASATE</b>	44	<b>LIEU NOIR AU BEURRE BLANC &amp; PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	36
Joues de bœuf braisées au vin rouge, tendrement cuites à basse température, son jus et pommes grenailles rôties		Bouchées de lieu noir, enfarinées puis dorées à la poêle, nappé de notre beurre blanc citronné & pomme purée	
<b>SUPREME DI POLLO ALLE ERBE &amp; PATATE AL FORNO</b>	35	<b>FRITTURA DI MARE</b>	30
Suprême de poulet fermier cuit à basse température, rôti et accompagné de son jus et de pommes de terre grenailles aux herbes		Friture légère de calamars, crevettes, courgettes, carottes et courge ; sauce tartare maison & citron	

Tous nos plats peuvent être sublimes par un ajout de truffe noire fraîche.  
Supplément de 15 CHF pour 5 grammes

## *Cantarni*

### *Les accompagnements*

SALADE VERTE	9
PURÉE DE POMMES DE TERRE	12
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 BOEUF	20
PIZZA MARGHERITA BABY	15
SUPPLÉMENT JAMBON	+5
NUGGETS & POMME PURÉE	22
Nuggets de poulet & purée de pommes de terre maison	



*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.*

### LA TARTELETTE AU CITRON BY CIPOLLINO <sup>♡</sup> 15

Crème de citron, brisure de biscuit & glace vanille

### AFFOGATO AL CAFFE 12

Glace vanille arrosée de café

### TIRAMISÙ DELLA CASA <sup>♡</sup> 14

### PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO 15

Pannacotta maison aux fruits des bois

### MOUSSE AL CIOCCOLATO 15

Mousse au chocolat noir & bricelets au cacao

### PIZZA NUTELLA 20

Pâte à pizza recouverte de nutella, brisure de noix,  
sucre glace & crème chantilly

### GLACES ARTISANALES 6

BY MANU GELATO - GENÈVE

Glaces : Vaniglia / Biscotto al limone / Stracciatella / Nutella / Café

🍷 Sorbets : Cioccolato fondente / Ananas-Basilico / Limone / Mango

### AMARETTO SOUR 19

### COUPE DE PROSECCO 9

### MIRTO SARDO ARTIGIANALE 9

### AMARETTO DISARONNO 9

### LIMONCELLO ARTIGIANALE 8