

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.

📍 @CIPOLLINOGENEVE
WWW.CIPOLLINO-RESTAURANT.COM



OUVERT 7/7, MIDI ET SOIR

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 dans notre laboratoire familial,
Tempo di Pasta, à Montreux

VIANDES : Bœuf (Ch), Veau (Ch), Porc (Ch), Poulet (Fr), Charcuteries (It)

POISSONS & FRUITS DE MER : Calamars (Ar), Crevettes (Océan Indien), Dorade (Espagne ou Grèce), Poulpe (FA027 Océan Atlantique), Thon Rouge (Océan Pacifique)

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 & zestes 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

CLOVER CLUB 19

Gin Rena41, jus de citron frais, purée de framboise, blanc d'oeuf

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

ANTIPASTI

Amore a prima vista.

Burrata, pomodori datterino, basilic 19
& pesto genovese maison 🌿

Burrata fraîche 125g, tomates datterino, basilic frais & pesto maison

Vitello Tonnato Doc ♥ 29

Fines tranches de veau cuites à basse température. Sauce tonnato maison, câpres tiges, olives de Taggia & pickles d'oignons rouges

Prosciutto di Parma & melone 🍷 21

Melon charantais, fines tranches de jambon de Parme 18 mois & menthe

Carciofi alla giudia 🌿 23

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

Gazpacho di pomodori 17

Soupe froide à base de tomates fraîches, concombre, poivron, ail, oignon, basilic & huile d'olive extra vierge

Tartare di tonno & avocado 29

Tartare de thon rouge, avocat, grenade & vinaigrette maison soja & grenade

Antipasto all'italiana 🍷

Planchette conviviale, à l'italienne !
Jambon de Parme 18 mois, jambon cuit fumé, salami piquant, bresaola della Valtellina IGP, 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 stagionale mista 🌿 14

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

Panarea 26

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

Paros 24

Salade mesclun, concombre, fêta, olives taggiasche, tomates datterino, oignons rouges, crème de balsamique & huile d'olive

PIZZA GOURMET

Un vero e proprio bacio in bocca.

Focaccia al rosmarino, pomodori, rucola & grana 🌿 21

Focaccia maison au romarin, roquette, tomates cerises & copeaux de grana padano

Margherita DOC 🌿 21

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

La Norma 🌿 27

Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, aubergines frites, ricotta salée & basilic

Loulou 🌿 25

Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, bufala fraîche, tomates datterino, pesto Genovese & basilic

Cipollina - 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, ail, origan & basilic

Spicy Dea 🌿 27

Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, salami piquant, oignons rouges confits & roquette

Capriciosa Gourmet 🌿 31

Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit fumé, artichaut entier frit, olives taggiasche, huile d'olive & basilic

Camilla - La Vegetariana 🌿 27

Sauce tomate, aubergines, courgettes, tomates datterino, bufala fraîche, pesto genovese & basilic

La Nerano 🌿 26

Mozzarella fiordilatte, crème de courgettes, courgettes frites, provola & beaucoup de basilic!

Prosciutto di Parma & Bufala 🌿 30

Sauce tomate, mozzarella di bufala fraîche, jambon de Parme 18 mois, roquette, tomates cerises, huile d'olive & basilic

Bresaola, Rucola & burrata intera 33

Mozzarella fiordilatte, bresaola della Valtellina IGP, burrata 125g, roquette, grana padano & crème de balsamique

*Toutes nos pizzas peuvent être sublimes
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 al pomodoro & burrata 🍀 26

Pennette, sauce tomate maison, stracciatella de burrata fraîche, tomates cerises, basilic & huile à l'ail

Tagliolini al limone & gamberi 31

Tagliolini, sauce citronnée maison, gambas sautées, huile d'olive extra vierge & zeste de citron vert

Paccheri alla Norma 🍀 27

Paccheri, sauce tomate maison, aubergines frites, ricotta salée & basilic

Fusilli al pesto Genovese 🍀 28

Fusilli au pesto de basilic maison, recette typique de Genova

Paccheri Cipollina ❤️ 36

Paccheri au filet de dorade mijoté dans sa crème citronnée, bisque de homard, olives taggiasche & crumble de piment

Fusilli alla Nerano 🍀 28

Fusilli, crème de crouquettes maison, courgettes frites, provola, huile d'olive & basilic

Rigatoni all'Amatriciana 🍷 28

Rigatoni, guanciale croustillant, sauce tomate maison & pecorino romano

Gnocchetti Sardi alla Campidanese 🍷 31

Petits "gnocchi" en forme de coquillages, ragout de saucisse longuement mijoté dans sa sauce tomate, persil & pecorino de Sardaigne

CARNI, PESCI & ORTO

L'eccellenza tra terra e mare.

Polpette della Nonna & patate 34

Boulettes de bœuf et chair à saucisse de porc, mijotées dans notre sauce tomate maison, accompagnées de pommes de terre au four

Filetto di orata & verdure di stagione 36

Filet de dorade snacké, légumes de saison poêlés & huile aux herbes aromatiques

Cipollina's Cheeseburger 32

Bun brioche artisanal, 160gr de viande de bœuf (Suisse), provola, salade, oignons rouges confits, tomates séchées, sauce maison légèrement épicée ; accompagné de frites campagnardes

Frittura di mare 34

Friture légère de calamars, crevettes, courgettes & carottes & mayonnaise au citron vert

Polpo arrosto & patate 38

Poulpe rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes aromatiques, olives et tomates confites

CONTORNI

Les accompagnements

Pommes frites au romarin 10

Poêlée de légumes de saison 12

Artichaut frit alla Giudia 12 / la pièce

Pommes de terre rôties 12

BAMBINI

Pour nos petits gourmands.

Pennette al pomodoro 15

Pennette al pesto Genovese 17

Gnocchetti al ragù di salsiccia 🐷 19

Pizza Margherita bambino 15

Pizza margherita & prosciutto cotto 🐷 20

Blanc de poulet & pommes de terre 22



*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.

Tartelette au citron, façon Cipollino ♥ 16

Crème de citron, brisure d'amaretti & glace vanille artisanale

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, notre équipe de service sera ravie de vous renseigner

Nuvole di pizza alla nutella & chantilly 19

Bouchées de pâte à pizza recouvertes de nutella, 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 9

Amaretto disaronna 9

Coupe de prosecco 9

Grappa bottega bianca 9

Amaretto sour 19

Whisky sour 19