



# Pizzeria d'Octodure

## Martigny

SPQR

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients présents dans nos plats, qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou intolérances, Votre restaurateur

### Les entrées et les salades

Salade verte sauce maison	6.-
Salade mêlée et crudités de saison sauce maison	9.-
Bruschetta della casa tomates olives	15.-
Tomates, mozzarella di bufala DOP, basilic, origan, olives taggiasche	19.-
Salade de fruits de mer all'italiana	25.-
Salade de chèvre chaud sur toast de pain au miel et noix	24.-
Salade Caesar avec poulet (CH) grana, œuf dur, tomates et croutons de pain	25.-
Burrata Galbani charcuterie d'Italie IGP et gnocco fritto maison	29.-

### Les Pâtes Fraîches sont Faites Maison

Spaghetti De Cecco al dente "Pomodoro fresco & basilico"	22.-
Lasagne alla bolognese gratinate al forno	24.-
Gnocchi filanti à la Sorrentina (tomate, mozzarella et basilic)	24.-
Spaghetti De Cecco Carbonara DOP avec guanciale e pecorino romano	26.-
Ravioli di magro all'italiana 2.0 tomates fraîches rucola et mousse de parmigiano	26.-
Scialatielli Amalfitana (tomates fraîches, aubergine et scamorza)	26.-
Fettuccine verdi Portofino (pesto maison et tomates fraîches)	26.-
Penne De Cecco al dente façon Tzar Nikolaï (Saumon fumé, flambé à la Wodka)	26.-
Scialatielli napoletani ai frutti di mare	29.-
Ravioli farcis au boeuf braisé, beurre, sauge et mousse tiède de Parmigiano	29.-
Tagliatelle morilles et queues de gambas décortiquées	33.-

### La Viande (CH/EU UR)

<b>Pulled pork</b> maison, sauce BBQ, bun artisanal au sésame cole slaw, frites	24.-
<b>Burger</b> Boeuf Hérens " <b>Italian Style</b> " bun artisanal aux tomates, frites et salade (pesto, Fait Maison, tapenade de tomate séchées, provolone, oignons caramélisés, aubergine, rucola)	25.-
<b>Burger</b> Boeuf Hérens " <b>Hot Spicy</b> " bun artisanal au sésames, frites et salade (sauce piquante Buenos Aires, cornichons, tomates, gorgonzola, salade, oignons caramélisés )	25.-
Tartare de boeuf (CH) sauce du chef, toast, beurre, frites et salade	36.-
Tagliata de boeuf rucola et grana frites et légumes du moment	42.-
Entrecôte de boeuf sauce cimichurri, frites et légumes du moment	42.-
Scaloppine de veau sauce au bolet tagliatelle au beurre	44.-

**Menu découverte 3 ou 5 plats** minimum 2 pers. Servi pour la totalité des convives 58.-/89.-  
Des produits de haute qualité transformées avec passion, innovation et savoir-faire par nos deux chefs Daniele Manghini et Vito Scialpi, laissez-vous transporter dans un voyage entre saveur, couleurs et parfums méditerranéens, vos papilles vous remercieront (**non valable avec le Passeport Gourmand**)

## **Nos Pizzas au feu de bois (aussi en version gluten free)**

Farine type 0 et 1 d'Italie, levito naturale, longue fermentation, tomates pelati et mozzarella fior di latte Italiennes

<b>Margherita</b> (sauce tomates, mozzarella fior di latte, origan, basilic, huile E.V.O)	16.-
<b>Funghi Freschi</b> (S.T., mozzarella fior di latte, champignons frais)	18.-
<b>Prosciutto</b> (tomates, mozzarella fior di latte, jambon cuit fetta golosa Galbani)	19.-
<b>Napoli</b> (tomates, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, origan)	21.-
<b>Prosciutto funghi</b> (tomates, mozzarella fior di latte, jambon, champignons frais)	21.-
<b>Tonno e cipolla rossa</b> (tomates, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges)	21.-
<b>Hawaii</b> (tomates, mozzarella fior di latte, jambon, ananas frais)	21.-
<b>Capricciosa</b> (tomates, mozzarella fior di latte, jambon, oeuf, salami)	22.-
<b>Siciliana</b> (tomates, mozzarella fior di latte anchois, câpres, origan, olives)	22.-
<b>Blanche neige</b> (fior di latte, taleggio, gorgonzola, grana padano)	22.-
<b>S. Marzano</b> (tomates San Marzano DOP, mozz. di bufala DOP basilic, huile E.V.O.)	23.-
<b>Calzone</b> (pizza fermée tomates, mozzarella fior di latte, jambon, champignons)	23.-
<b>Vegetariana</b> (tomates, mozzarella f.d.l., légumes grillés)	24.-
<b>4 Stagioni</b> (tomates, mozzarella f.d.l., jambon, olives, champignons, artichauts)	24.-
<b>Rustica</b> (Tom. S.M. mozzarella fior di latte, poivrons frais, saucisse, oignons)	24.-
<b>Rialto</b> (Tom. S.M., fior di latte, saumon fumé, câpres, courgettes, oignons)	25.-
<b>Fruits de mer</b> (tomates San Marzano DOP, fruits de mer, huile E.V.O.)	25.-
<b>Calabrese D.O.C.</b> (tom. S.M., mozzarella f.d.l. origan, N'Duja, salami piquant )	26.-
<b>Octodure</b> (tom.S.M., fior di latte, fromage de chèvre, miel, noix, rucola)	26.-
<b>Burrata e tartufo</b> (Tomates Corbarino, basilic, huile, EVO, et à la sortie du four, burrata Galbani entier, t râpée de truffe noir fraîche de saison)	28.-
<b>Giorgio</b> (tom.S.M f.d.l. tom. fraîches, mascarpone, auberg., jamb. Cru italie)	28.-
<b>Parma</b> (tom. S.M., mozzarella f.d.l, jambon cru IT., copeaux de Grana Padano)	28.-
<b>Regina</b> (f.d.l., bufala, tom. Fraîches, basilic, huile e.v.o., jambon cru Italie)	28.-
<b>Miss Italia</b> (tom. fraîches, scamorza, f.d.l. Jambon cru, rucola, grana huile truffe)	28.-
<b>Amore</b> (tom.S.M., f.d.l., mozz. bufala, tom. fraîche, carpaccio de bœuf, grana, rucola)	28.-
<b>Nonna Cecilia</b> (tomates, fiordilatte, cèpes, Jamb. cru IT, crème de truffe noire)	29.-

**Demi-Mètre de pizza** Ideal x 3/4 pers. max. 4 arômes **59.-**

## **Les Desserts**

<b>Frittelline à la Nutella</b>	<b>9.-</b>
<b>Cannoli siciliani</b>	<b>10.-</b>
<b>Tiramisù tradizionale all'amaretto</b>	<b>11.-</b>
<b>Panna cotta aux fruits rouges</b>	<b>12.-</b>
<b>Mousse au chocolat 75% Tanzanie</b>	<b>12.-</b>
<b>Crème brûlée à la vraie vanille Bourbon Madagascar, fleurs d'oranger</b>	<b>13.-</b>

**Les glaces artisanales Gelateria Margherita** la boule **3.90**

(Glaces : vanille, chocolat, caramel, café)

(Sorbets **sans produits laitiers** : fraise, citron, mangue)

**Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients présents dans nos plats, qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances, Votre restaurateur**