



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)

Pulled pork maison, sauce BBQ, bun artisanal au sésame cole slaw, frites	24.-
Burger Boeuf Hérens " Italian Style " bun artisanal aux tomates, frites et salade (pesto, Fait Maison, tapenade de tomate séchées, provolone, oignons caramélisés, aubergine, rucola)	25.-
Burger Boeuf Hérens " Hot Spicy " 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

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

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

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