

Pizzeria d'Octodure

Martigny



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

Les entrées et les salades

Salade verte sauce maison	6.50
Salade mêlée et crudités de saison sauce maison	9.50
Bruschetta della casa tomates, olives, origan et huile d'olive	15.-
Tomates, mozzarella di bufala DOP, basilic, origan, olives taggiasche	19.-
Salade chevre chaud au miel et aux épices	24.-
Salade de fruits de mer all'italiana	25.-
Salade Caesar avec poulet (CH) grana, œuf dur, tomates et croutons de pain	25.-

Les Pâtes

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

La Viande provenance CH by boucherie Merat Martigny

Burger Boeuf "Italian Style" bun artisanal aux tomates, frites et salade (pesto, Fait Maison, tapenade de tomate séchées, provolone, oignons caramélisés, aubergine, rucola)	26.-
Burger Boeuf "Hot Spicy" bun artisanal au sésames, frites et salade (sauce piquante Buenos Aires, cornichons, tomates, gorgonzola, salade, oignons caramélisés)	26.-
Tartare de boeuf sauce du chef, toast, beurre, frites et salade	36.-
Entrecôte de génisse sauce cimichurri, frites et légumes du moment	42.-
Tagliata de génisse rucola e grana frites et légumes du moment	42.-

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

[Farine d'Italie, levito naturelle, longue fermentation, tomates pelati et mozzarella fior di latte Italiennes](#)

Margherita (sauce tomates, mozzarella fior di latte, origan, basilic, huile E.V.O.)	17.-
Funghi Freschi (S.T., mozzarella fior di latte, champignons frais)	18.-
Prosciutto (tomates, mozzarella fior di latte, jambon cuit fetta golosa Galbani)	20.-
Napoli (tomates, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, origan)	22.-
Prosciutto funghi (tomates, mozzarella fior di latte, jambon, champignons frais)	22.-
Tonno e cipolla rossa (tomates, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges)	22.-
Hawaii (tomates, mozzarella fior di latte, jambon, ananas frais)	22.-
Capricciosa (tomates, mozzarella fior di latte, jambon, oeuf, salami)	22.-
Siciliana (tomates, mozzarella fior di latte anchois, câpres, origan, olives)	23.-
Blanche neige (fior di latte, taleggio, gorgonzola, grana padano)	23.-
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)	24.-
Vegetariana (tomates, mozzarella f.d.l., légumes grillés)	24.-
4 Stagioni (tomates, mozzarella f.d.l., jambon, olives, champignons, artichauts)	25.-
Rustica (Tom. S.M. mozzarella fior di latte, poivrons frais, saucisse, oignons)	26.-
Rialto (Tom. S.M., fior di latte, saumon fumé, câpres, courgettes, oignons)	26.-
Fruits de mer (tomates San Marzano DOP, fruits de mer, huile E.V.O.)	26.-
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.-
Giorgio (tom.S.M f.d.l. tom. fraîches, mascarpone, auberg., jamb. Cru italie)	29.-
Parma (tom. S.M., mozzarella f.d.l, jambon cru IT., copeaux de Grana Padano)	29.-
Regina (f.d.l., bufala, tom. Fraîches, basilic, huile e.v.o., jambon cru Italie)	29.-
Miss Italia (tom. fraîches, scamorza, f.d.l. Jambon cru, rucola, grana huile truffe)	29.-
Amore (tomS.M., f.d.l., mozz. bufala, tom. fraîche, carpaccio de bœuf, grana, rucola)	29.-
Nonna Cecilia (tomates, fiordilatte, cèpes, Jamb. cru IT, crème de truffe noire)	30.-

Les Desserts

Frittelline à la Nutella	9.-
Cannolo siciliano	11.-
Tiramisù traditionnelle all'amaretto	12.-
Panna cotta aux fruits rouges	12.-
Babà au limoncello	13.-
Crème brûlée à la vraie vanille Bourbon Madagascar, fleurs d'oranger	14.-

Les glaces Movenpick

la boule **3.90**

(Glaces : vanille, chocolat, caramel, café, pistache, double creme et meringue)

(Sorbets **sans produits laitiers** : (citron)

[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](#)