



Bienvenue

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

v ovo-lacto-végétarien

★ produit surgelé

Certains produits peuvent être congelés d'origine, ou achetés frais, travaillés, conditionnés selon les normes en vigueur, et surgelés maison à l'aide de cellules de refroidissement rapides de dernière génération et décongelés selon la procédure en vigueur avant l'utilisation.

Réservation et commande sur le site pizzeriaoctodure.ch
Service de livraison à domicile

Rue d'Octodure 25 · 1920 Martigny · 027 722 08 08
pizzeriaoctodure@bluewin.ch

Antipasti

Demi Entier

Bruschetta della casa^v	18.-
--	-------------

Tranches de pain grillé, concassé de tomates, olives, ail, origan, huile d'olive extra vierge d'Italie

Caprese di Bufala Campana DOP Taggiasca^v	23.-
--	-------------

Tomates, mozzarella di bufala DOP, origan, huile d'olive extra vierge d'Italie, olives taggiasche sur lit de rucola

Sauté de moules à la marinière croûtons de pain à l'ail	16.-	25.-
--	-------------	-------------

Bresaola IGP Valtellina olio limone rucola e grana	24.-	33.-
---	-------------	-------------

Burrata et Mortadella IGP et gnocco fritto	24.-	33.-
---	-------------	-------------

À partager

Antipasto Misto della casa	35.-
-----------------------------------	-------------

Charcuterie d'Italie, fromage, friterie, légumes à l'huile

Antipasto Misto XL	62.-
---------------------------	-------------

Antipasto Misto XXL	79.-
----------------------------	-------------

Les salades *Sauce française ou sauce Modena faite maison*

Salade verte^v	6.-	10.-
---------------------------------	------------	-------------

Salade mêlée^v	9.-	14.-
---------------------------------	------------	-------------

La salade de chèvre chaud^v	17.-	26.-
--	-------------	-------------

Mesclun, tomates, toasts chauds de pain maison et fromage de chèvre, miel, noix, épices

La Salade Caesar	17.-	26.-
-------------------------	-------------	-------------

Mesclun, tomates, blanc de poulet poêlé, œuf dur, croûtons de pain maison à l'ail

Salade de fruits de mer et crustacés	18.-	27.-
---	-------------	-------------

Moules, palourdes, poulpe, crevettes, moscardini, seiche, assaisonné comme en Italie

La salade d'Octodure	19.-	28.-
-----------------------------	-------------	-------------

Mesclun, tomates, œuf dur, artichauts à l'huile, copeaux de grana padano, viande séchée du pays

^v ovo-lacto-végétarien

La pasta fresca

Lasagnes della casa comme en Emilia gratinée au four	25.-
Tagliatelles FAITES MAISON Portofino ^v Sauce à base de tomates cherry ou datterino légèrement sautées et sauce pesto maison	25.-
Fettuccines verdi FAITES MAISON panna e prosciutto Sauce à base de crème, jambon	25.-
Gnocchis de pomme de terre FAITS MAISON al pesto genovese maison ^v	26.-
Gnocchis de pomme de terre FAITS MAISON alla sorrentina ^v Tomates fraîches, huile d'olive, basilic, mozzarella fior di latte,	24.-
Gnocchis de pomme de terre FAITS MAISON à la bolognaise «come quelli della Nonna»	25.-
Scialatielli FAITES MAISON all'amalfitana ^v Pâtes typiques de Napoli, tomates fraîches, aubergine, basilic, scamorza fumée	26.-
Scialatielli FAITES MAISON allo scoglio Sauce aux fruits de mer et crustacés	29.-
Raviolis di ricotta di bufala e spinaci all'italiana 2.0 ^v Raviolis farcis au ricotta et épinard, sauce aux tomates fraîches, gel di rucola et mousse au siphon de grana padano	28.-
Raviolis aux viandes braisées, beurre et sauge et mousse de grana padano au siphon	29.-
Tagliatelles FAITES MAISON morilles et queues de gambas [*] décortiquées	33.-

*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*

^v ovo-lacto-végétarien

^{*} produit surgelé

■ La pasta De Cecco Fara San Martino

Spaghettis al dente aglio olio e peperoncino fresco(piquante) ^v cuisson 9 min.	24.-
Spaghettis al dente, tomates fraîches basilic frais et stracciatella di burrata ^v	26.-
Spaghettis al dente alla carbonara DOC con guanciale e pecorino romano	27.-
Penne al dente all'arrabbiata (piquante) ^v cuisson 11 min.	25.-
Penne al dente façon Tzar Nikolai Vodka, saumon fumé [*] , crème et faux caviar	28.-

Possibilité de commander des pâtes sans gluten, prévoir 10 minutes d'attente

■ I risotti *Variété Superfino Carnaroli 16/18 min de cuisson*

Risotto aux bolets mijotés à l'échalote mantecato all'onda ^v	29.-
Risotto mantecato all'onda au mascarpone et au véritable safran ^v	33.-
Risotto aux fruits de mer [*] et crustacés cuit dans notre bisque de homard maison	35.-

*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*

^v ovo-lacto-végétarien

^{*} produit surgelé

Les viandes

Burger de Fassona Italian Style Bun artisanale aux tomates, frites et salade 28.-

Pesto fait maison, tapenade de tomate séchées, provolone, oignons caramélisés, aubergine, rucola

Burger de Fassona Hot Spice Bun artisanale au sésames, frites et salade 28.-

Sauce piquant Buenos Aires, cornichons, tomates, gorgonzola, salade, oignons caramélisés

Carpaccio de bœuf, rucola, champignons frais et copeaux de grana padano servi avec frites★ et salade 24.- 39.-

Tartare de Fassona Race piémontaise sauce du chef servie avec frites★, toast et salade 39.-

Scaloppine de veau Suisse au Marsala et tagliatelle maison au beurre 42.-

Scaloppine de veau Suisse aux bolets tagliatelle maison au beurre 45.-

Saltimbocca de veau Suisse alla romana servi avec spaghetti pomodoro e basilico 47.-

Entrecôte 200 g de génisse Suisse à la plancha, beurre aux herbes frites légumes 45.-

Tagliata de génisse à la mode d'Octodure frites et légumes du marché 45.-

Entrecôte de génisse, grillé et découpé, pesto aux herbes, rucola et copeaux de grana padano)

Grande grillade de légumes frais à l'huile extra vierge d'olive et scamorza fumé grillé^v 36.-

Provenance des viandes : Veau CH · Bœuf CH · Génisse IT by Boucherie Mérat Martigny

Certains produits peuvent être congelés d'origine, ou achetés frais, travaillés, conditionnés selon les normes en vigueur, et surgelés maison à l'aide de cellules de refroidissement rapides de dernière génération et décongelés selon la procédure en vigueur avant l'utilisation.

^v ovo-lacto-végétarien

★ produit surgelé

Pizze classiche *aussi sans gluten*

Marinara	15.-
Tomates San Marzano DOP, huile d'olive d'Italie, ail et origan	
Margherita	18.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, basilic, origan, huile d'olive	
Funghi freschi	19.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, champignons frais	
Prosciutto	21.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, jambon cuit	
Napoli	22.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, anchois siciliens, câpres, origan	
Prosciutto e funghi	22.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon cuit	
Tonno e cipolla rossa	22.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, thon à l'huile, oignons rouges	
Hawaii	22.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, jambon cuit, ananas	
Capricciosa	22.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, œuf, jambon, salami à la sortie du four	
Pinocchio	23.-
Tomates pelati d'Italie, fior di latte, frites et saucisse de vienne	
Siciliana	23.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, olives, anchois siciliens, câpres, origan	
Blanche neige	23.-
Quatre fromages sans tomates Mozzarella fior di latte taleggio, gorgonzola, copeaux de grana padano	
Calzone	24.-
Pizza fermée – tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, jambon, champignons	
Quattro stagioni	25.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, artichauts, champignons, olives, jambon cuit	
Végétariana^v	25.-
Tomates pelati d'Italie, mozzarella fior di latte, légumes frais grillés, basilic, huile d'olive	

Pour la réalisation de nos pizzas nous n'utilisons que des produits de qualité supérieure, farine TIPO 0, enrichi des grains de céréales, levain, pour le topping, tomates, huile d'olive et mozzarella sont produits et importés directement depuis l'Italie. Notre pâte à pizza suit un processus de fermentation à température contrôlée entre 36/48 h.

^v ovo-lacto-végétarien

Pizze speciali *aussi sans gluten avec tomates San Marzano DOP*

San Marzano	24.-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, basilic, huile d'olive	
Rustica	26.-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, poivrons frais, saucisse de porc, oignon rouge	
Rialto	27.-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, saumon fumé★, câpres, courgettes, oignons	
Frutti di Mare rossa sans mozzarella	27.-
Tomates San Marzano DOP, poulpe, crevettes, palourdes, moules, moscardini, seiches, ail, persil	
Calabrese D.O.C.	27.-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, N'Duja calabraise, spianata calabra, origan	
Octodure	28.-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, noix, miel, rucola	
Giorgio	29.-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, aubergine, mascarpone, tomates fraîches, basilic, et jambon cru d'Italie à la sortie du four	
Pulcinella Pizza blanche	29.-
Fior di latte, salsiccia «friarielli ripassati in padella» provola affumicata	
Parma	29.-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon de Parma et copeaux de grana padano à la sortie du four	
Regina	29.-
Mozzarella fior di latte et bufala, tomates fraîches, basilic, huile d'olive et jambon cru d'Italie à la sortie du four	
Miss-Italia	30.-
Mozzarella fior di latte, scamorza fumée, tomates fraîches, basilic, huile d'olive et jambon cru d'Italie, rucola et huile de truffes à la sortie du four	
Amore	31.-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, et à la sortie du four, carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, rucola, copeaux de grana padano, huile d'olive, sel et poivre	
Nonna Cecilia	33.-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, bolets, et à la sortie du four, jambon cru d'Italie et truffe noire de saison fraîchement râpée	

Pour la réalisation de nos pizzas nous n'utilisons que des produits de qualité supérieure, farine TIPO 0, enrichi des grains de céréales, levain, pour le topping, tomates, huile d'olive et mozzarella sont produits et importés directement depuis l'Italie. Notre pâte à pizza suit un processus de fermentation à température contrôlée entre 36/48 h.

★ produit surgelé

I dolci della Casa

Frittelline alla NUTELLA	10.-
Cannolo Siciliano comme à Taormina	11.-
Baba au limoncello di Sorrento	12.-
Panna cotta aux fruits rouges et miel	12.-
Tiramisu della casa au café, mascarpone et amaretto	14.-
Crème brulée à la fleur d'oranger et vanille de Madagascar	16.-

Le Bonheur à partager

Ardoise du pâtissier (assortiment de desserts maison) Pour 2 personnes	23.-
Ardoise du pâtissier XL Idéalement pour 3 personnes	35.-
Ardoise du pâtissier XXL Idéalement pour 4 personnes	45.-

Pour les enfants

Petite portion de penne : tomate/crème/beurre	12.-
Petite portion de spaghettis : bolognaise/carbonara/pesto	15.-
Petite portion de lasagnes servie sur assiette	15.-
Nuggets★ de poulets, frites★ ou légumes ou pâtes	13.-
Petite pizza Margherita	12.-
Petite pizza au jambon	14.-
Petit pizza Pinocchio avec frites et saucisse de vienne	15.-
Petite entrecôte de génisse (Suisse), frites★ et légumes	29.-
Petite viennoise de veau (Suisse), frites★ et légumes	29.-

★ produit surgelé