



# 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](http://pizzeriaoctodure.ch)  
Service de livraison à domicile et à l'emporter

Rue d'Octodure 25 · 1920 Martigny · 027 722 08 08  
[pizzeriaoctodure@bluewin.ch](mailto:pizzeriaoctodure@bluewin.ch)

## Antipasti

Demi Entier

**Bruschetta della casa <sup>v</sup>** 18.-

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

**Caprese di Bufala Campana DOP Taggiasca <sup>v</sup>** 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 <sup>v</sup>** 6.- 10.-

**Salade mêlée <sup>v</sup>** 9.- 14.-

**La salade de chèvre chaud <sup>v</sup>** 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

*<sup>v</sup> ovo-lacto-végétarien*

## La pasta fresca

<b>Lasagnes della casa comme en Emilia gratinée au four</b>	25.-
<b>Tagliatelles FAITES MAISON Portofino <i>v</i></b>	26.-
Sauce à base de tomates cherry ou datterino légèrement sautées et sauce pesto maison	
<b>Fettuccines verdi FAITES MAISON panna e prosciutto</b>	26.-
Sauce à base de crème, jambon	
<b>Gnocchis de pomme de terre FAITS MAISON al pesto genovese maison <i>v</i></b>	26.-
<b>Gnocchis de pomme de terre FAITS MAISON alla sorrentina <i>v</i></b>	24.-
Tomates fraîches, huile d'olive, basilic, mozzarella fior di latte,	
<b>Gnocchis de pomme de terre FAITS MAISON à la bolognaise «come quelli della Nonna»</b>	25.-
<b>Scialatielli FAITES MAISON all'amalfitana <i>v</i></b>	26.-
Pâtes typiques de Napoli, tomates fraîches, aubergine, basilic, scamorza fumée	
<b>Scialatielli FAITES MAISON allo scoglio</b>	29.-
Sauce aux fruits de mer et crustacés	
<b>Raviolis di ricotta di bufala e spinaci all'italiana 2.0 <i>v</i></b>	28.-
Raviolis farcis au ricotta et épinard, sauce aux tomates fraîches, gel di rucola et mousse au siphon de grana padano	
<b>Raviolis aux viandes braisées, beurre et sauge et mousse de grana padano au siphon</b>	29.-
<b>Tagliatelles FAITES MAISON morilles et queues de gambas* décortiquées</b>	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** 24.-  
cuisson 9 min.

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** 25.-  
cuisson 11 min.

Penne al dente façon Tzar Nikolaï 28.-  
Vodka, saumon fumé \*, crème et faux caviar

*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

<b>Burger de Fassona Italian Style Bun artisanale aux tomates, frites et salade</b>	28.-
Pesto fait maison, tapenade de tomate séchées, provolone, oignons caramélisés, aubergine, rucola	
<b>Burger de Fassona Hot Spice Bun artisanale au sésames, frites et salade</b>	28.-
Sauce piquant Buenos Aires, cornichons, tomates, gorgonzola, salade, oignons caramélisés	
<b>Carpaccio de bœuf, rucola, champignons frais et copeaux de grana padano servi avec frites★ et salade</b>	24.- 39.-
<b>Tartare de Fassona Race piémontaise sauce du chef servie avec frites★, toast et salade</b>	39.-
<b>Scaloppine de veau Suisse au Marsala et tagliatelle maison au beurre</b>	42.-
<b>Scaloppine de veau Suisse aux bolets tagliatelle maison au beurre</b>	45.-
<b>Saltimbocca de veau Suisse alla romana servi avec spaghetti pomodoro e basilico</b>	47.-
<b>Entrecôte 200g de génisse Suisse à la plancha, beurre aux herbes frites légumes</b>	45.-
<b>Tagliata de génisse à la mode d'Octodore frites et légumes du marché</b>	45.-
Entrecôte de génisse, grillé et découpé, pesto aux herbes, rucola et copeaux de grana padano)	
<b>Grande grillade de légumes frais à l'huile extra vierge d'olive et scamorza fumé grillé<sup>v</sup></b>	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.*

*<sup>v</sup> ovo-lacto-végétarien*

*\* produit surgelé*

## **Pizze classiche aussi sans gluten**

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

*<sup>v</sup> ovo-lacto-végétarien*

# **Pizze spéciali aussi sans gluten avec tomates San Marzano DOP**

<b>San Marzano</b>	<b>24.-</b>
Tomates San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, basilic, huile d'olive	
<b>Rustica</b>	<b>26.-</b>
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, poivrons frais, saucisse de porc, oignon rouge	
<b>Rialto</b>	<b>27.-</b>
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, saumon fumé <b>*</b> , câpres, courgettes, oignons	
<b>Frutti di Mare rossa sans mozzarella</b>	<b>27.-</b>
Tomates San Marzano DOP, poulpe, crevettes, palourdes, moules, moscardini, seiches, ail, persil	
<b>Calabrese D.O.C.</b>	<b>27.-</b>
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, N'Duja calabraise, spianata calabria, origan	
<b>Octodore</b>	<b>28.-</b>
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, noix, miel, rucola	
<b>Giorgio</b>	<b>29.-</b>
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, aubergine, mascarpone, tomates fraîches, basilic, et jambon cru d'Italie à la sortie du four	
<b>Pulcinella</b> Pizza blanche	<b>29.-</b>
Fior di latte, salsiccia «friarielli ripassati in padella» provola affumicata	
<b>Parma</b>	<b>29.-</b>
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon de Parma et copeaux de grana padano à la sortie du four	
<b>Regina</b>	<b>29.-</b>
Mozzarella fior di latte et bufala, tomates fraîches, basilic, huile d'olive et jambon cru d'Italie à la sortie du four	
<b>Miss-Italia</b>	<b>30.-</b>
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	
<b>Amore</b>	<b>31.-</b>
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	
<b>Nonna Cecilia</b>	<b>33.-</b>
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 brûlée à la fleur d'oranger et vanille de Madagascar	16.-

## Le Bonheur à partager

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

## Pour les enfants

---

Petite portion de penne : tomate/crème/beurre	12.-
Petite portion de spaghetti : 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