



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 et à l'emporter

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 | 26.- |
| Fettuccines verdi FAITES MAISON panna e prosciutto Sauce à base de crème, jambon | 26.- |
| 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, mozzarella 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 brûlée 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